

附件 1

职业学校学生实习备案论证表

学校名称 (盖章): 茂名职业技术学院

专业名称	食品检验检测技术	专业代码	490104
实习学生年级 ¹	<input checked="" type="checkbox"/> 2021 级 <input type="checkbox"/> 2022 级 <input type="checkbox"/> 2023 级		
实习人数 (人)	<input checked="" type="checkbox"/> 2021 级: 85 人 <input type="checkbox"/> 2022 级: 人 <input type="checkbox"/> 2023 级: 人	实习单位名称 ² (全称)	待定
实习起止时间	<input checked="" type="checkbox"/> 2021 级: 2024 年 01 月至 2024 年 06 月 <input type="checkbox"/> 2022 级: 20 年 月至 20 年 月 <input type="checkbox"/> 2023 级: 20 年 月至 20 年 月		
	<input checked="" type="checkbox"/> 岗位实习	1. <input type="checkbox"/> 突破《规定》第十二条要求, 即岗位实习时间超过 6 个月; 2. 突破《规定》第十七条要求: <input type="checkbox"/> 安排学生从事高空、井下、放射性、有毒、易燃易爆, 以及其他具有较高安全风险的实习; <input checked="" type="checkbox"/> 安排学生在休息日、法定节假日实习; <input checked="" type="checkbox"/> 安排学生加班和上夜班。	
依据 (一般包括: 国家和省相关行业规定、校企合作协议, 不超过 500 字) ³ : 1. 根据《中华人民共和国民法典》《职业学校学生实习管理规定》(2021 年修订) 等相关法律法规中的岗位实习教育模式, 21 级食品检验检测技术专业安排学生进入校企合作的食物制造企业、检测及质量监督企事业单位进行岗位实习, 要求学生通过实习获得行业的感性认识, 提高专业技能, 培养吃苦耐劳、严谨负责的职业素养。 2. 《职业学校学生实习管理规定》的第十七条规定不得安排学生在休息日、法定节假日实习; 不得安排学生加班和上夜班。相关专业和实习岗位有特殊要求的除外。 3. 因食品制造产业行业连续生产特点, 生产操作岗位工作时间有安排学生加班和上夜班。			

¹ 请在相应方框打“√”, 下同。

² 若实习单位未定可不填。

³ 有关文件和协议原件扫描件, 应作为佐证材料附上; 佐证材料不齐全的, 备案不予通过。

理由（字数不超过 1000 字）：

1. 根据人才培养计划方案，食品检验检测技术专业 2021 级学生于第六学期进入企业进行岗位实习（原人才培养计划中第五学期有 5 周的跟岗实习，已向学校申请取消的教学变更，实习置换成了其它课程，见教学变更明细表）。通过实习，使学生能够尽快将所学专业知识与能力和岗位实际相结合，实现在校期间与企业、与岗位的零距离接触，使学生快速树立起职业理想，养成良好的职业道德，了解专业岗位技能要求，从根本上提高人才培养质量。

2. 食品检验检测技术专业学生的就业岗位群包括食品加工产业链相关环节的食品检验、质量控制、生产管理、营养指导、产品销售、研发等岗位。食品在线品控和食品生产管理的工作时间需要和生产线的工作时间保持一致，因此食品企业的在线品控和车间生产、管理人员均需要按照企业安排的时间工作，包括白天、晚上和法定节假日。食品检测岗位主要集中在专业的第三方检测公司，食品样品的特点是样品量多、易腐败变质（必须及时检测）、具有明显的淡旺季，尤其在中秋、春节等节日前后样品数量庞大，检测任务艰巨，因此只能通过加班、法定节假日工作等方式完成检测工作。

3. 双方签订校企合作协议中严格要求了企业安排的工作要符合法律规定且不损害丙方身心健康；对加班期间工资补贴的规定，并安排具有相应专业知识、技能或工作经验的人员对实习学生进行指导，并协助学校管理，确保安全生产、平安实习。

4. 通过在企业的岗位实习，使学生转变就业理念，增强岗位意识，理论联系实际提升专业技能，培养脚踏实地、吃苦耐劳的职业素养。

综上，食品检验检测技术专业 21 级学生进入企业进行岗位实习安排，符合 2021 级食品检验检测技术专业学生的人才培养要求及企业人才培养需求，并且所实习的企业是手续齐全、管理规范的优质校企合作企业，学生在该企业进行岗位实习是可行的。

理由（字数不超过 1000 字）：

1. 根据人才培养计划方案，食品检验检测技术专业 2021 级学生于第六学期进入企业进行岗位实习（原人才培养计划中第五学期有 5 周的跟岗实习，已向学校申请取消的教学变更，实习置换成了其它课程，见教学变更明细表）。通过实习，使学生能够尽快将所学专业知识与能力和岗位实际相结合，实现在校期间与企业、与岗位的零距离接触，使学生快速树立起职业理想，养成良好的职业道德，了解专业岗位技能要求，从根本上提高人才培养质量。

2. 食品检验检测技术专业学生的就业岗位群包括食品加工产业链相关环节的食品检验、质量控制、生产管理、营养指导、产品销售、研发等岗位。食品在线品控和食品生产管理的工作时间需要和生产线的工作时间保持一致，因此食品企业的在线品控和车间生产、管理人员均需要按照企业安排的时间工作，包括白天、晚上和法定节假日。食品检测岗位主要集中在专业的第三方检测公司，食品样品的特点是样品量多、易腐败变质（必须及时检测）、具有明显的淡旺季，尤其在中秋、春节等节日前后样品数量庞大，检测任务艰巨，因此只能通过加班、法定节假日工作等方式完成检测工作。

3. 双方签订校企合作协议中严格要求了企业安排的工作要符合法律规定且不损害丙方身心健康；对加班期间工资补贴的规定，并安排具有相应专业知识、技能或工作经验的人员对实习学生进行指导，并协助学校管理，确保安全生产、平安实习。

4. 通过在企业的岗位实习，使学生转变就业理念，增强岗位意识，理论联系实际提升专业技能，培养脚踏实地、吃苦耐劳的职业素养。

综上，食品检验检测技术专业 21 级学生进入企业进行岗位实习安排，符合 2021 级食品检验检测技术专业学生的人才培养要求及企业人才培养需求，并且所实习的企业是手续齐全、管理规范优质校企合作企业，学生在该企业进行岗位实习是可行的。

专家论证意见：

茂名职业技术学院的食品检验检测技术专业根据国家大力发展职业教育的相关政策，按照各专业人才培养方案安排岗位实习教学工作。因行业特点，岗位实习学生在实习企业涉及到法定节假日实习、加班和倒班的情况。经讨论和质询，2021级学生进入企业岗位实习符合专业人才培养要求，并且明确要求学校、企业与学生三方必须签订岗位实习三方协议，协议中有维护学生正当权益的规定。学校要求岗位实习单位必须是正规的、实习岗位要符合专业培养目标要求，与学生所学专业对口或相近。

专家组一致认为，食品检验检测技术专业学生在企业的岗位实习安排是可行的。

专家组组长（签名）：

2023年6月27日

序号	专家姓名 ⁴	单位	职务	联系电话
1	邱英莲	茂名市食品检验所	副所长	18000902156
2	温少伦	海天（高明）调味食品有限公司	招聘主管	13326930308
3	甘利英	广州仁源集团	人力资源总监	15989061616
4	韦金玲	广东中鼎检测技术有限公司	人事经理	13559768087
5	陈晓南	江门顶益食品有限公司	人事科长	15818828470

学校意见：

同意

学校（盖章）



附件：相关文件和校企合作协议⁵

⁴ 行数如不够，可自行增加；原则上校内专家不得超过50%。

⁵ 校企合作协议书须提供原件PDF扫描件，每份协议对应为一个文件。

茂名职业技术学院 益海嘉里（茂名）食品工业有限公司

校企战略合作协议书



二〇二〇年十月三十日



茂名职业技术学院-益海嘉里（茂名）食品工业有限公司

校企战略合作协议书

甲方：茂名职业技术学院

乙方：益海嘉里（茂名）食品工业有限公司

1. 合作宗旨

为更好地贯彻落实《国务院办公厅关于深化产教融合的若干意见》（国办发〔2017〕95号）和《职业学校校企合作促进办法》（教职成〔2018〕1号）文件精神，根据《中华人民共和国教育法》、《中华人民共和国职业教育法》、《中华人民共和国合同法》及其他相关法律、法规之规定，经茂名职业技术学院（以下称甲方）和益海嘉里（茂名）食品工业有限公司（以下称乙方）甲、乙双方共同协商，本着“资源共享、优势互补、互惠互利、共同发展”的原则，达成如下协议。

2. 合作原则

恪守“优势互补、互惠互利、协同创新、共同发展”的原则，甲乙双方建立战略合作伙伴关系。通过合作发展，促进产教深度融合，提高人才培养质量，实现共赢。

3. 合作方式及内容

经双方友好协商，合作方式及内容参照以下条款执行，未尽事宜，由双方另订补充协议。

3.1 合作就业

3.1.1 甲方每年邀请乙方参加甲方组织的校内毕业生供需见面会，乙方提供工作岗位、人数等需求信息，甲方积极配合乙方做好在学校开展的招聘宣讲、面试等工作。

3.1.2 乙方在同等条件下优先录用甲方毕业生。甲方优先为乙方输送

德、智、体全面发展的优秀学生。

3.1.3 乙方于实习结束后组织验收。学生毕业时达到乙方以下录用标准方予以录用：(1)体检合格(经二级甲等以上医院或甲方指定体检机构体检)；(2)按时取得毕业证书；(3)通过乙方验收考试；(4)无通报批评及以上处分。

3.2 合作育人

3.2.1 开设企业（实名）订单班，校企双方联合培养学生。

3.2.1.1 甲方为乙方定向培养合格学生。

3.2.1.2 招生条件

(1) ……………专业全日制在校生。

(2) 身体状况：健康，无传染类、精神类疾病。

(3) 能吃苦耐劳，积极向上。

(4) 学生志愿到乙方从事专业相关工作，接受乙方岗位待遇和要求，并经乙方面试通过。

3.2.1.3 招生工作

(1) 甲方负责组织学生报名，并根据招生条件进行初选，向乙方提供符合条件学生名单。

(2) 乙方负责对学生进行资格审查和面试。

(3) 如在培训过程中人员减少，乙方需及时通知甲方，若后续需补充人员必需经甲方同意，人员流动一般不能超过10%。

(4) 乙方负责组织每位定向培养的学生签订三方协议书。

(5) 对招生工作中遇到的问题，双方相互协商，共同解决。

3.2.1.4 教育教学

(1) 甲乙双方根据乙方工作实际需要设计课程，共同制定人才培养方案。甲方认真进行理论课程教学和基本技能训练，同时负责学生在校期间日常管理。

(2) 甲方负责每学期向乙方书面通报定向培养学生在学校期间的情况，内容包括班级总结、学生成绩、奖惩等。

(3) 学生在乙方实习期间，由乙方负责学生日常管理。

(4) 定向培养学生需完成所有科目，考核合格，并取得相关专业技能证书，对学期结束考核不合格的学员，乙方有权利不予录用。

3.2.1.5 设立“企业奖学金”

设立茂名职业技术学院-企业（实名）订单培养奖学金（ 元/年），采取助学与奖励相结合的方式，对部分优秀的贫困学生及订单班学员提供资助，具体评选及发放方式由甲乙双方协商另行签订协议。

3.2.1.6 学员待遇

学员顶岗实习期间，待遇与乙方其它院校同岗位的实习学生相同，不同岗位之间待遇由乙方制定。

3.2.1.7 毕业后录用

毕业生经乙方考核合格后，由乙方录用安排工作，享受乙方员工的薪资福利等相关待遇。

3.3 合作办学

3.3.1 建立企业（实名）-茂名职业技术学院人才联合培养基地

(1) 甲方在乙方挂牌设立“茂名职业技术学院校外实训基地”，乙方在甲方挂牌设立“企业人才联合培养基地”。双方均同意在对外发布信息中使用共建基地的名称，并开展实习、培训、科技研发活动合作。

(2) 甲乙双方加强毕业生供求信息交流。乙方每年适时通报企业发展状况，提供面向甲方的毕业生需求计划，与甲方协商举办专场招聘会。甲方每年及时通报招聘活动的安排情况，邀请乙方参加甲方的毕业生供需洽谈活动。

(3) 甲、乙双方应从符合教学规律、切合企业实际、适应企业经营周期的角度，制订学生实习期间的切实可行的教学计划，以保证实习期间工、学任务的顺利完成。同时，甲方应加强对学生的岗前思想教育，指导教师、班主任老师必须定期下企业协助乙方做好实习学生的各项工作；乙方应为实习学生制订切实可行的轮岗计划，提高学



生的综合素质。

(4) 乙方为甲方学生实习提供相应的实习学习环境,乙方应为实习学生安排培训课程,使学生能完成教学计划规定的课程学习任务。

(5) 实习学生在实习期间,应服从乙方管理人员的管理,遵守乙方规章制度(含考勤管理和技术管理)。如有违规行为的学生,由甲、乙双方共同研究,按照甲、乙双方规章制度规定给予相应处罚,如:给予纪律处分(警告、记过、留校查看、开除学籍等)和处以罚金等。

(6) 因实习生或甲方原因提前终止学习,甲方应提前一周告知乙方。反之亦然。实习结束,乙方应对甲方学生进行实习评价并提供实习证明。

(7) 甲方成立实习指导小组对学生实习情况进行指导、监督,并加强对学生的思想教育和职业道德教育,发现问题及时提出解决办法,协调乙方和实习生之间的关系。

3.3.2 互派挂职交流合作

(1) 甲方每年定期派遣一定数量的专业骨干教师到乙方及其下属相关企业挂职交流学习,培养“双师”队伍。挂职期间乙方提供工作岗位。

(2) 乙方每年可定期派遣中高层管理人员或技术人员到甲方挂职交流,参与甲方的管理、教学工作。挂职期间甲方提供工作岗位。

(3) 双方派出的挂职、培训人员应严格遵循对方的工作和教学规则与规章,严格遵守保密制度和各种管理规章,确保各方的工作正常、教学秩序正常。挂职期满,并经考核合格后,视情况由接受单位发放相关聘书。

3.3.3 教学、科研及产学合作

(1) 甲方聘请乙方相关专业的中高层领导或高级技术人员为甲方客座教授,进行专业技术、企业文化、管理技术等系列讲座,并参与甲方的教育教学工作。

(2) 乙方聘请甲方专业教师担任乙方企业技术顾问，并定期进行产品研发和技术交流。

(3) 甲、乙双方合作进行各种类型、各个层次的科技项目研究开发，甲乙双方无异议后可以通过相关媒体刊登相应的科研成果。

3.3.4 共建培训学院

甲乙双方协商共建培训学院，建设方案由甲乙双方另行协商签订协议。

4. 甲乙双方的权利和义务

4.1 甲方权利和义务

(1) 为乙方的长远发展、战略定位、提高企业创新能力提供人才、技术支持。

(2) 帮助乙方进行企业员工、实习生培训、技能提升。推荐乙方急需人才和技术资源。

(3) 保证甲方学生在实习期间遵守相关法规和乙方的管理制度。

(4) 协助乙方按照学生就业政策法规做好毕业生录用工作。

(5) 甲方学生在乙方进行实习期间，乙方应按照教育部等五部门颁发的《职业学校学生实习管理规定》要求履行相应职责。

(6) 对被聘用的甲方毕业生，乙方应按照《中华人民共和国劳动合同法》及劳动管理的相关程序及法律规定，签订劳动合同，办理劳动用工手续。

4.2 乙方权利和义务

(1) 乙方充分利用企业的硬件、软件优势支持实训基地建设工作，与甲方进行合作。

(2) 在不影响企业正常工作活动情况下，乙方为甲方的学生实习、实践、实验活动提供方便。

(3) 同等条件下，乙方优先录用甲方推荐的优秀人才。

(4) 甲方学生在乙方实习期间，参与乙方项目开发所取得的成果，其知识产权归乙方所有。

5. 合作期限

合作期限为五年，双方可根据合作意愿和实际情况续签合作协议。本次合作结束后，双方可共同商议开拓新的合作领域，建立新的合作意向。

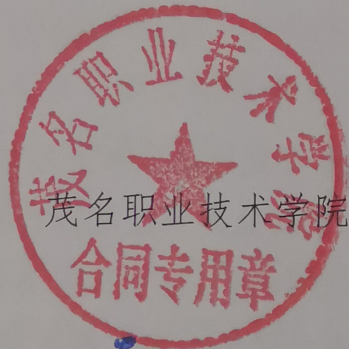
6. 其他

- (1) 甲乙双方明确由学校教务处和企业人事部沟通联系，并通过不定期的会面研究解决合作过程中的问题。
- (2) 本协议履行过程中出现纠纷，双方应尽力协商解决。
- (3) 本协议为总协议，其中具体事项可以本协议为基础另行签订具体协议或《实施细则》，未尽事宜可另行补充约定。
- (4) 本协议一式陆份，甲乙双方各叁份，自甲乙双方盖章签字之日生效。

甲 方： 茂名职业技术学院

代表（或授权）人：

2020年10月30日

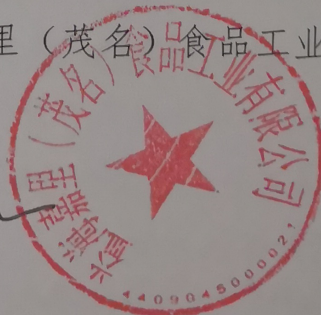


托庆

乙 方： 益海嘉里（茂名）食品工业有限公司

代表（或授权）人：

年 月 日



茂名职业技术学院—广东牧云检测技术有限公司

校企战略合作协议书

合同编号：MZY2021-375

甲方：茂名职业技术学院

乙方：广东牧云检测技术有限公司

一、合作宗旨

茂名职业技术学院和 广东牧云检测技术有限公司 有限公司具有深层次的合作空间和潜力，为进一步发挥校企优势，实现资源优化组合，共同致力于人才培养，双方在平等自愿、友好协商的基础上，达成如下协议。

二、合作原则

恪守“优势互补、互惠互利、协同创新、共同发展”的原则，甲乙双方建立并发展合作伙伴关系。通过合作发展，进一步加快人才培养步伐，提升科技创新水平，实现双赢。

三、合作方式及内容

经双方友好协商，合作方式及内容参照以下条款执行，未尽事宜，由双方另订补充协议。

（一）建立校外实训基地

1、甲乙双方加强毕业生供求信息交流，乙方每年适时通报企业发展状况，提供面向甲方的毕业生需求计划，与甲方协商举办专场招聘会。甲方每年及时通报招聘活动的安排情况，邀请乙方参加甲方的毕业生供需洽谈活动，乙方为甲方的校外实训基地挂牌单位，甲方为乙方的人才培养基地挂牌单位。

2、甲、乙双方应从符合教学规律、切合企业实际、适应企业经营周期的角度，制订学生实习期间的切实可行的教学计划，以保证实

习期间教学任务的顺利完成。同时，甲方应加强对学生的岗前思想教育，指导教师、班主任老师必须定期下企业协助乙方做好实习学生的各项工作；乙方应为实习学生制订切实可行的轮岗计划，以提高学生的综合素质能力。

3、乙方为甲方学生实习提供相应的实习工作环境。同时，乙方应为实习学生进行相关的培训课程，使学生能完成教学计划规定的课程学习任务，保证学生自身能力的提高。

4、甲方实习学生在实习期间，根据实习协议的要求应服从乙方管理人员的管理，遵守乙方规章制度（含考勤管理和技术管理），同时不得违反甲方的有关管理规定。如有违规行为的学生，由甲、乙双方共同研究，按照甲、乙双方规章制度规定给予相应处罚。

5、因实习生或甲方原因提前终止实习，甲方应提前一周告知乙方。反之亦然。实习结束，乙方应对甲方学生进行实习评价并提供实习证明。

6、甲方指定实习指导老师对学生实习情况进行指导、监督，并加强对学生的思想教育和职业道德教育，发现问题及时提出解决办法，协调乙方和实习生之间的关系。

（二）订单班人才培养

1、甲方为乙方定向培养合格学生。

2、招生条件

（1）化工、食品等相关类专业在校一年级全日制学生。

（2）身体状况：健康，无传染类、精神类疾病。

（3）能吃苦耐劳，积极向上。

（4）学生志愿到 广东牧云检测技术有限公司 企业从事专业相关工作，接受 专业相关 岗位待遇和要求，并经企业面试通过。

3、招生工作

(1) 甲方负责组织学生报名，并根据招生条件进行初选，向乙方提供符合条件学生名单。

(2) 乙方负责对学生资格审查和面试。

(3) 如在培养过程中人员减少，甲方需及时通知乙方，若后续需补充人员必需经甲、乙双方同意。

(4) 甲方负责组织每位定向培养的学生签订三方协议书。

(5) 对招生工作中遇到的问题，双方相互协商，共同解决。

4、教育教学

(1) 甲乙双方根据乙方工作实际需要共同开发课程，制定培养方案。甲方认真进行理论课程教学和基本技能训练，同时负责学生在校期间日常管理。

(2) 甲方负责每学期向乙方书面通报定向培养学生在学校期间的情况，内容包括班级总结、学生成绩、奖惩等。

(3) 在企业实习期间，由乙方负责学生日常管理。

(4) 定向培养学生需完成所有科目，考核合格，并取得相关专业技能证书，对学期结束考核不合格的学员，乙方有权利不予录用。

5、学员待遇

学员顶岗实习期间，待遇与乙方其它院校同岗位的实习学生相同，不同岗位之间待遇由乙方制定。

6、毕业后工作地点

毕业生经乙方考核合格后，由企业进行工作安排，享受正式员工的薪资福利等相关待遇。

(三) 建立双师型教师培训基地

1、甲方每年定期派遣一定数量的专业骨干教师到乙方及其下属相关企业交流学习，培养“双师”队伍。培训期间乙方提供工作岗位，



保证挂职效果。

2、培训人员应严格遵循乙方的工作和教学规则与规章，严格遵守保密制度和各种管理规章，确保乙方的工作正常。培训期满，并经考核合格后，视情况由乙方发放相关聘书。

（四）教学、科研及产学合作

1、甲方聘请乙方相关专业的中高层领导或高级技术人员为甲方客座教授，进行专业技术、企业文化、管理技术等系列讲座，并参与甲方的教育教学工作。

2、乙方聘请甲方专业教师担任乙方企业技术顾问，并定期进行产品研发和技术交流。

3、为提高甲方人才培养质量，乙方可以捐助实训设备、设立奖助学金、双方共同建设实训室等方式支持甲方的专业建设。

4、甲、乙双方合作进行各种类型、各个层次的科技项目研究开发，甲乙双方无异议后可以通过相关媒体刊登相应的科研成果。

5、甲乙双方共建“产学研合作中心”，整合甲、乙双方的优势资源，结合企业生产与研究需要，乙方提供一定资金共同建立相关技术领域研究的实验室，利益共享，责任均担，合作共赢。

（五）员工培训

甲方根据乙方需求为乙方员工开展相关专业技术培训。

四、双方权利和义务

（一）甲方

1、为乙方的长远发展、战略定位、提高企业创新能力提供人才、技术支持。

2、帮助乙方进行企业员工、实习生培训、技能提升。推荐乙方急需人才和技术资源。

3、保证甲方学生在实习期间遵守相关法规和乙方的管理制度。

4、协助乙方按照学生就业政策法规做好毕业生录用工作。

(二) 乙方

1、乙方充分利用企业的硬件、软件优势支持实训基地建设工作，与甲方进行合作。

2、在不影响企业正常工作活动情况下，乙方为甲方的学生实习、实践、实验活动提供方便。

3、同等条件下，乙方优先录用甲方推荐的优秀人才。

4、甲方学生在乙方实习期间，参与乙方项目开发所取得的成果，其知识产权归乙方所有。

5、甲方学生在乙方进行实习期间，乙方应按照教育部等五部门颁发的《职业学校学生实习管理规定》要求履行相应职责。

6、对企业聘用的甲方毕业生，乙方应按照《中华人民共和国劳动合同法》及劳动管理的相关程序及法律规定，签订劳动合同，办理劳动用工手续。

五、合作期限

合作期限为五年，双方可根据合作意愿和实际情况续签合作协议。本次合作结束后，双方可共同商议开拓新的合作领域，建立新的合作意向。

六、其他

1. 甲乙双方明确由学院教务处和企业人事部沟通联系，并通过不定期的会面研究解决合作过程中的问题。

2. 本协议履行过程中出现纠纷，双方应尽力协商解决。

3. 本协议为总协议，其中具体事项（如顶岗实习、订单培养、产学研等）可以本协议为基础另行签订具体协议或《实施细则》，未尽事宜可另行补充约定。

4. 本协议一式肆份，甲方叁份、乙方壹份，自甲乙双方盖章签字之日生效。

.....以下无正文，为签字盖章页.....

甲

方： 茂名职业技术学院



(单位公章)

代表（或授权）人：

姚斌

2021年12月16日

乙

方： 广东牧云检测技术有限公司



(单位公章)

代表（或授权）人：

陈宇明

~~2017~~年12月18日
2021

合同编号: GMSX-2023-3200500133

茂名职业技术学院学生岗位实习

三方协议

2023年01月13日

茂名职业技术学院学生岗位实习三方协议

甲方（学校）：茂名职业技术学院

通讯地址：茂名市文明北路 232 号大院

联系人：戴昭强

联系电话：06682920394

乙方（实习单位）：益海嘉里(茂名)食品工业有限公司

通讯地址：广东省茂名市电白区茂名港大道东端与蓬岭路交汇处东北侧

联系人：杨易峰

联系电话：0668-5885280

丙方（学生）：林思恒

身份证号：440883200104293577

家庭住址：广东省吴川市黄坡镇官涌村33号

联系电话：18319531843

丙方法定监护人（或家长）：陈华有

身份证号：44082119751105502X

家庭住址：广东省吴川市黄坡镇官涌村33号

联系电话：13434630319

为规范和加强职业学校学生岗位实习工作，提升技术技能人才培养质量，维护学生、学校和实习单位的合法权益，根据国家相关法律法规及《职业学校学生实习管理规定》（2021年修订），甲方拟安排 20 级 化工系 学院（系、部）食品检测 专业学生

施实习的保障措施等，并向丙方下达实习任务。

3. 会同乙方制定丙方实习工作管理办法和安全管理规定、丙方实习安全及突发事件应急预案等制度性文件，对实习工作和丙方实习过程进行监管，并提供相应的服务。

4. 为丙方投保实习责任保险，责任保险范围应覆盖实习活动的全过程，包括丙方实习期间遭受意外事故及由于被保险人疏忽或过失导致的丙方人身伤亡，被保险人依法应当承担的赔偿责任以及相关法律费用等。丙方在实习期间受到人身伤害，属于保险赔付范围的，由承保保险公司按保险合同赔付标准进行赔付；不属于保险赔付范围或者超出保险赔付额度的部分，由乙方、甲方、丙方承担相应责任。甲方有义务协助丙方向侵权人主张权利。投保费用不得向丙方另行收取或从丙方实习报酬中抵扣。

5. 依法保障实习学生的基本权利，不得有以下情形：

- (1) 安排一年级在校丙方进行岗位实习；
- (2) 安排未满 16 周岁的丙方进行岗位实习；
- (3) 安排未成年丙方从事《未成年工特殊保护规定》中禁忌从事的劳动；
- (4) 安排实习的女学生从事《女职工劳动保护特别规定》中禁忌从事的劳动；
- (5) 安排丙方到酒吧、夜总会、歌厅、洗浴中心、电子游戏厅、网吧等营业性娱乐场所实习；
- (6) 通过中介机构或有偿代理组织、安排和管理学生实习工作；
- (7) 安排丙方从事Ⅲ级强度以上体力劳动或其他有害身心健康的实习；

(8) 安排丙方从事法律法规禁止的其他活动。

6. 除相关专业和实习岗位有特殊要求，并事先报上级主管部门备案的实习安排外，应当保障丙方在岗位实习期间按规定享有休息休假、获得劳动卫生安全保护、接受职业技能指导等权利，并不得有以下情形：

(1) 安排丙方从事高空、井下、放射性、有毒、易燃易爆，以及其他具有较高安全风险的实习；

(2) 安排丙方在休息日、法定节假日实习；

(3) 安排丙方加班和上夜班。

7. 不得向丙方收取实习押金、培训费、实习报酬提成、管理费、实习材料费、就业服务费或者其他形式的实习费用，不得扣押丙方的学生证、居民身份证或其他证件，不得要求丙方提供担保或者以其他名义收取丙方财物。

8. 为丙方选派合格的实习指导教师，负责丙方实习期间的业务指导、日常巡查和管理工作；开展实习前培训，使丙方和实习指导教师熟悉各实习阶段的任务和要求。对丙方做好思想政治、安全生产、道德法纪、工匠精神、心理健康等相关方面的教育。

9. 督促实习指导教师随时与乙方实习指导人员联系并了解丙方情况，共同管理，全程指导，做好巡查，并配合乙方做好丙方的日常管理和考核鉴定工作，及时报告并处理实习中发现的问题。

10. 实习期间，对丙方发生的有关实习问题与乙方协商解决；发生突发应急事件的，会同乙方按安全及突发事件应急预案及时处置。

11. 实习期满，根据丙方的实习报告、乙方对丙方的实习鉴定和甲方实习评价意见，综合评定丙方的实习成绩。

12. 公布热线电话（邮箱），对各方的咨询及时回复，对反映的问题按管理权限和职责分工组织进行整改。

热线电话：0668-2920220 邮箱：mzyxqb001@126.com

13. 甲方对违反规章制度、实习纪律、实习考勤考核要求以及本协议其他规定的丙方进行思想教育，对丙方违规行为依照甲方规章制度和有关规定进行处理。对违规情节严重的，经甲乙双方研究后，由甲方给予丙方纪律处分。给乙方造成财产损失的，丙方依法承担相应责任。

14. 组织做好丙方实习工作的立卷归档工作。实习材料包括：（1）实习三方协议；（2）实习方案；（3）学生实习报告；（4）学生实习考核结果；（5）学生实习日志；（6）实习检查记录；（7）学生实习总结；（8）有关佐证材料（如照片、音视频等）等。

三、乙方权利与义务

1. 向甲方提供真实有效的单位资质、诚信状况、管理水平、实习岗位性质和内容、工作时间、工作环境、生活环境，以及健康保障、安全防护等方面的材料。

2. 严格执行国家及地方安全生产和职业卫生有关规定，会同甲方制定安全生产事故应急预案，保障丙方实习期间的人身安全和身体健康。协助甲方制定丙方岗位实习方案，保障丙方的实习质量。

3. 定期向甲方通报丙方实习情况，遇重大问题或突发事件应立即通报甲方，并按照应急预案及时处置。

4. 甲乙双方经协商，可以由乙方为丙方投保实习责任保险，责任保险范围应覆盖实习活动的全过程，包括丙方实习期间遭受意外事故及由于被保险人疏忽或过失导致的丙方人身伤亡，被保险人依

法应当承担的赔偿责任以及相关法律费用等。丙方在实习期间受到人身伤害，属于保险赔付范围的，由承保保险公司按保险合同赔付标准进行赔付；不属于保险赔付范围或者超出保险赔付额度的部分，由乙方、甲方、丙方依法承担相应责任。乙方会同甲方做好丙方及其法定监护人（或家长）等善后工作。乙方有义务协助丙方向侵权人主张权利。投保费用不得向丙方另行收取或从丙方实习报酬中抵扣。

5. 按照本协议规定的时间和岗位为丙方提供实习机会，所安排的工作要符合法律规定且不损害丙方身心健康；不得仅安排丙方从事简单重复劳动。为丙方提供劳动保护和劳动安全、卫生、职业病危害防护条件。落实法律规定的反性骚扰制度，不得体罚、侮辱、骚扰丙方，保护丙方的人格权等合法权益。

6. 依法保障实习学生的基本权利，不得有以下情形：

（1）接收一年级在校丙方进行岗位实习；

（2）接收未满 16 周岁的丙方进行岗位实习；

（3）安排未成年丙方从事《未成年工特殊保护规定》中禁忌从事的劳动；

（4）安排实习的女学生从事《女职工劳动保护特别规定》中禁忌从事的劳动；

（5）安排丙方到酒吧、夜总会、歌厅、洗浴中心、电子游戏厅、网吧等营业性娱乐场所实习；

（6）通过中介机构或有偿代理组织、安排和管理学生实习工作；

（7）安排丙方从事Ⅲ级强度以上体力劳动或其他有害身心健康的实习；

(8) 安排丙方从事法律法规禁止的其他活动。

7. 除相关专业和实习岗位有特殊要求，并事先报上级主管部门备案的实习安排外，应当保障丙方在岗位实习期间按规定享有休息休假、获得劳动卫生安全保护、接受职业技能指导等权利，并不得有以下情形：

(1) 安排丙方从事高空、井下、放射性、有毒、易燃易爆，以及其他具有较高安全风险的实习；

(2) 安排丙方在休息日、法定节假日实习；

(3) 安排丙方加班和上夜班。

8. 实习期间，如为丙方提供统一住宿，应为其建立住宿管理制度和请销假制度。如不为丙方提供统一住宿，应知会甲方并督促丙方办理相应手续。

9. 不得向丙方收取实习押金、培训费、实习报酬提成、管理费、实习材料费、就业服务费或者其他形式的实习费用，不得扣押丙方的学生证、居民身份证或其他证件，不得要求丙方提供担保或者其他名义收取丙方财物。

10. 会同甲方对丙方加强思想政治、安全生产、道德法纪、工匠精神、心理健康等方面的教育。对丙方进行安全防护知识、岗位操作规程等教育培训并进行考核，如实记录教育培训情况。不得安排未经教育培训和未通过岗前培训考核的丙方参加实习。

11. 乙方安排合格的专业人员对丙方实习进行指导，并对丙方在实习期间进行管理。

12. 乙方根据本单位相同岗位的报酬标准和丙方的工作量、工作强度、工作时间等因素，给予丙方适当的实习报酬。丙方在实习岗

位相对独立参与实际工作、初步具备实践岗位独立工作能力的，合理确定实习期间的报酬，并以货币形式按月及时、足额、直接支付给丙方，支付周期不得超过1个月，不得以物品或代金券等代替货币支付或经过其他方转发。不满1个月的按实际岗位实习天数乘以日均报酬标准计发。

13. 在实习结束时根据实习情况对丙方作出实习考核鉴定。

四、丙方权利与义务

1. 遵守国家法律法规，恪守甲乙双方安全、生产、纪律等各项管理规定，提高自我保护意识，注重人身、财物及交通安全，保护好个人信息，预防网络、电话、传销等诈骗。严禁涉黄、涉赌、涉毒、酗酒，严禁到违禁水域游泳或参与等其他危险活动，严禁乘坐非法营运车辆等。

2. 遵守甲乙双方的实习要求、规章制度、实习纪律及实习三方协议，认真实习，完成实习方案规定的实习任务，撰写实习日志，并在实习结束时提交实习报告；不得擅自离岗、消极怠工、无故拒绝实习，不得擅自离开实习单位。

3. 若违反规章制度、实习纪律以及实习三方协议，应接受相应的纪律处分；给乙方造成财产损失的，依法承担相应责任。

4. 在签订本协议时，丙方应将实习情况告知法定监护人（或家长），并取得法定监护人（或家长）签字的知情同意书作为本协议的附件。

5. 如不在统一安排的宿舍住宿，须向甲乙双方提出书面申请，经丙方法定监护人（或家长）签字同意，甲乙双方备案后方可办理。

6. 实习期间，丙方因特殊情况确需中途离开或终止实习的，应提前七日向甲乙双方提出申请，并提供法定监护人（或家长）书面同意材料，经甲乙双方同意，并办妥离岗相关手续后方可离开。

7. 严格按照乙方安全规程和操作规程开展工作，爱护乙方设施设备，有安全风险的操作必须在乙方专门人员指导下进行。保守乙方的商业、技术秘密，保证在实习期间及实习结束后不向任何第三方透露相关的资料和信息。

8. 个人权益受到侵犯时，应及时向甲乙双方投诉。丙方认为乙方安排的工作内容违反法律或相关规定的，应立即告知甲方，并由甲方协调处理。

9. 实习期间，丙方发生人身等伤害事故的，有依法获得赔偿的权利。属于保险赔付范围的，由承保保险公司按保险合同赔付标准进行赔付；不属于保险赔付范围或者超出保险赔付额度的部分，由乙方、甲方、丙方依法承担相应责任。

五、协议解除

1. 经甲、乙、丙三方协商一致，可以解除协议，并以书面形式确认。

2. 有以下情形之一的，可以解除本协议：

(1) 因不可抗力致使协议不能履行；

(2) 甲方因教学计划发生重大调整，确实无法开展岗位实习的，至少提前十个工作日以书面形式向乙方提出终止实习要求，并通知丙方；

(3) 乙方遇重大生产调整，确实无法继续接受丙方实习的，至少提前十个工作日以书面形式向甲方提出终止实习要求，并通知丙方；

(4) 法律法规及有关政策规定的其他可以解除协议的情形。

3. 有以下情形之一的，无过错的一方有权解除协议，并及时以书面形式通知其他两方：

(1) 甲方未履行对实习工作和丙方的管理职责，影响乙方正常生产经营的，经协商未达成一致的；

(2) 乙方未履行协议约定的实习岗位、报酬、劳动时间等条件和管理职责的，经协商未达成一致的；

(3) 丙方严重违反乙方规章制度，或丙方严重失职，给乙方造成人员伤亡、设备重大损坏以及其他重大损害的；

(4) 法律法规作出的相关禁止性规定的情形。

六、附则

1. 本协议一式三份，甲、乙、丙三方各执一份，具有同等法律效力。

2. 任何一方未经其他两方同意不可随意终止本协议，任何一方有违约行为，均须承担违约责任。

3. 有关本协议的其他未尽事宜，由甲、乙、丙三方协商解决并签署书面文件予以确认。协商不成的，任何一方当事人有权向所在地人民法院提起诉讼。

4. 本协议自签字（盖章）之日起生效，至约定实习期届满或丙方实习结束时终止。


5. 甲、乙、丙任何一方通讯地址（联系方式）等与丙方实习相关的重大信息发生变更的应及时通知其他两方，否则，由此产生的一切不利后果自行承担；给其他两方造成损失的，应承担相应的法律责任。

6. 本协议条款中涉及《职业学校学生实习管理规定（2021年修订）》中规定的原则上“不得”的，如实习因特殊要求存在不履行的可能，甲、乙、丙三方需事先协商一致、签订同意书，并报上级主管部门备案同意后，在不违反法律规定的条件下，方可实施，不视为违约。

7. 如丙方集体签订协议，需由丙方代表签字，其他所有丙方需签订相应委托书，并作为本协议的附件。丙方代表在签字前，应将协议文本内容提前告知每一位参加岗位实习的学生（丙方）及其法定监护人（或家长），并在签署后将协议副本交每一位参加岗位实习的学生（丙方）。

8. 其他事项：_____

甲方：（学校盖章）
法定代表人（签字）：
2023年 2月 2日



乙方：（实习单位盖章）
法定代表人（签字）：
2023年 2月 2日



丙方：（签字）林思恒
2023年 01月 13日

附件 1

丙方岗位实习法定监护人（或家长）知情同意书

尊敬的学生法定监护人（或家长）：

您好！根据《职业学校学生实习管理规定》（2021年修订）（以下简称《规定》）《职业学校学生岗位实习三方协议》（以下简称《三方协议》）等要求，您的孩子参加岗位实习、签订《三方协议》，应取得法定监护人（或家长）签字的知情同意书。

现您的子女林思恒，化学工程系系（部）智能制造专业 1班的学生，将于2023年2月1日至2023年6月30日到上海嘉里（港）铝压铸有限公司（实习单位）参加岗位实习，需要您了解并同意，具体内容如下：

1. 本次实习是依据《规定》《三方协议》等规章制度具体开展的，您的孩子享受《三方协议》中的权利，同时也需要遵守《三方协议》中的义务。
2. 实习单位是学校根据专业人才培养要求遴选的符合学生岗位实习要求的企业。
3. 岗位实习是教学的一部分，您的孩子应按学校要求按时提交实习日志、实习报告、实习总结等，如有违反实习规定的行为，经查实，会影响其实习成绩。
4. 您的孩子在实习期间必须定期向自己的实习指导教师和实习指导人员汇报实习情况，接受指导教师和实习指导人员的指导和相关要求，并按进度完成学校规定的各项教学实习内容。
5. 您的孩子在实习期间，须严格遵守国家法律法规，以及学校

和实习单位的各项规章制度。学校和实习单位将会为学生统一购买实习责任保险。

6. 您的孩子在实习期间必须与指导教师保持通讯畅通，更换联系方式时应及时告知，否则一切后果自行承担。

(本知情同意书一式叁份，学校、实习单位、学生法定监护人(或家长)各壹份)

茂名职业技术学院 (学校):

我们已经充分知悉、理解并同意《三方协议》各项条款及上述知情同意书内容。实习期间，我们将与学校保持密切联系，并及时掌握孩子的思想动态，督促孩子在实习期间遵守学校及实习单位的各项规章制度，保障自身安全，主动关注校方通知与班级通知，并配合校方工作，以协助本次实习活动顺利完成。

签名: 陈华梅

与学生本人关系: 母子

联系电话: 13434630319

2023年 01月 13日

茂名职业技术学院学生岗位实习

三方协议



2023 年 | 月 29 日



说 明

为指导和规范职业学校学生岗位实习工作，提升人才培养质量，维护学生、学校和实习单位三方的合法权益，根据《中华人民共和国民法典》《职业学校学生实习管理规定》（2021年修订）等相关法律法规，教育部会同国家市场监督管理总局制定了《职业学校学生岗位实习三方协议（示范文本）》（以下简称《三方协议》）。为了便于协议当事人使用《三方协议》，现就有关问题说明如下：

1. 本协议文本为非强制性使用的示范文本，使用人（当事人）可在符合法律法规、单位规章制度等前提下，遵照《三方协议》订立具体协议，并按照法律法规规定和协议约定承担相应的权利义务。

2. 《三方协议》适用于按人才培养方案要求需进行岗位实习的职业学校学生。

3. 《三方协议》中有横线的地方，当事人应针对相应的条款进行细化、完善、补充、修改或另行约定；不作约定时，则填写“无”或划“/”。

4. 各协议当事人可针对《三方协议》中没有约定或者约定不明确的内容，根据实际情况在协议最后的空白行中进行补充约定，也可另行签订补充协议作为附件。

1986

TAOMING POLYTECHNIC

目 录

第一部分 协议文本

- 一、基本信息
- 二、甲方权利与义务
- 三、乙方权利与义务
- 四、丙方权利与义务
- 五、协议解除
- 六、附则

第二部分 协议附件

丙方岗位实习法定监护人（或家长）知情同意书



茂名职业技术学院学生岗位实习三方协议

甲方（学校）：茂名职业技术学院

通讯地址：茂名市文明北路 232 号大院

联系人：戴月强

联系电话：06682920394

乙方（实习单位）：广东牧云检测技术有限公司

通讯地址：广州市花都区迎宾大道西166号3楼901室

联系人：陈家明

联系电话：13902335584

丙方（学生）：刘卓文

身份证号：441881200202074139

家庭住址：广东省佛山市连江口镇沙阳南路南二巷9号

联系电话：13425218013

丙方法定监护人（或家长）：刘志标

身份证号：441822196501014737

家庭住址：广东省佛山市连江口镇沙阳南路南二巷9号

联系电话：15016681409

为规范和加强职业学校学生岗位实习工作，提升技术技能人才培养质量，维护学生、学校和实习单位的合法权益，根据国家相关法律法规及《职业学校学生实习管理规定》（2021年修订），甲方拟安排 20 级 茂名职业技术学院 学院（系、部）食品质量与安全 专业学生

(丙方)赴乙方进行岗位实习。为明确甲、乙、丙三方权利和义务，经三方协商一致，签订本协议。

一、基本信息

1. 实习项目(甲方填写): 岗位实习

2. 实习岗位(乙方填写): 检测员(条样)

3. 实习地点: 郑州市花乡区郑东新区166号3栋901室

4. 实习时间: 2023年1月29日—2023年6月30日

5. 工作时间: 8.30—12.00, 14.00—18.00

6. 实习报酬

报酬金额: 200底薪 + 300住房补贴

支付方式: 银行转账

支付时间: 每月25日

7. 食宿条件

就餐条件: —

住宿条件: —

8. 甲方实习指导教师: 张榕欣 联系电话: 13929726239

9. 乙方实习指导人员: 陈康华 联系电话: 13679511564

二、甲方权利与义务

1. 负责联系乙方，并审核乙方实习资质及条件，确保乙方符合实习要求，提供的实习岗位符合专业培养目标要求，与学生所学专业对口或相近。不得安排丙方跨专业大类实习，不得仅安排丙方从事简单重复劳动。

2. 根据人才培养方案，会同乙方制订实习方案，明确岗位要求、实习目标、实习任务、实习标准、必要的实习准备和考核要求、实

施实习的保障措施等，并向丙方下达实习任务。

3. 会同乙方制定丙方实习工作管理办法和安全管理规定、丙方实习安全及突发事件应急预案等制度性文件，对实习工作和丙方实习过程进行监管，并提供相应的服务。

4. 为丙方投保实习责任保险，责任保险范围应覆盖实习活动的全过程，包括丙方实习期间遭受意外事故及由于被保险人疏忽或过失导致的丙方人身伤亡，被保险人依法应当承担的赔偿责任以及相关法律费用等。丙方在实习期间受到人身伤害，属于保险赔付范围的，由承保保险公司按保险合同赔付标准进行赔付；不属于保险赔付范围或者超出保险赔付额度的部分，由乙方、甲方、丙方承担相应责任。甲方有义务协助丙方向侵权人主张权利。投保费用不得向丙方另行收取或从丙方实习报酬中抵扣。

5. 依法保障实习学生的基本权利，不得有以下情形：

- (1) 安排一年级在校丙方进行岗位实习；
- (2) 安排未满 16 周岁的丙方进行岗位实习；
- (3) 安排未成年丙方从事《未成年工特殊保护规定》中禁忌从事的劳动；
- (4) 安排实习的女学生从事《女职工劳动保护特别规定》中禁忌从事的劳动；
- (5) 安排丙方到酒吧、夜总会、歌厅、洗浴中心、电子游戏厅、网吧等营业性娱乐场所实习；
- (6) 通过中介机构或有偿代理组织、安排和管理学生实习工作；
- (7) 安排丙方从事Ⅲ级强度以上体力劳动或其他有害身心健康的实习；

(8) 安排丙方从事法律法规禁止的其他活动。

6. 除相关专业和实习岗位有特殊要求，并事先报上级主管部门备案的实习安排外，应当保障丙方在岗位实习期间按规定享有休息休假、获得劳动卫生安全保护、接受职业技能指导等权利，并不得有以下情形：

(1) 安排丙方从事高空、井下、放射性、有毒、易燃易爆，以及其他具有较高安全风险的实习；

(2) 安排丙方在休息日、法定节假日实习；

(3) 安排丙方加班和上夜班。

7. 不得向丙方收取实习押金、培训费、实习报酬提成、管理费、实习材料费、就业服务费或者其他形式的实习费用，不得扣押丙方的学生证、居民身份证或其他证件，不得要求丙方提供担保或者以其他名义收取丙方财物。

8. 为丙方选派合格的实习指导教师，负责丙方实习期间的业务指导、日常巡查和管理工作；开展实习前培训，使丙方和实习指导教师熟悉各实习阶段的任务和要求。对丙方做好思想政治、安全生产、道德法纪、工匠精神、心理健康等相关方面的教育。

9. 督促实习指导教师随时与乙方实习指导人员联系并了解丙方情况，共同管理，全程指导，做好巡查，并配合乙方做好丙方的日常管理和考核鉴定工作，及时报告并处理实习中发现的问题。

10. 实习期间，对丙方发生的有关实习问题与乙方协商解决；发生突发应急事件的，会同乙方按安全及突发事件应急预案及时处置。

11. 实习期满，根据丙方的实习报告、乙方对丙方的实习鉴定和甲方实习评价意见，综合评定丙方的实习成绩。

12. 公布热线电话（邮箱），对各方的咨询及时回复，对反映的问题按管理权限和职责分工组织进行整改。

热线电话：0668-2920220 邮箱：mzyxqb001@126.com

13. 甲方对违反规章制度、实习纪律、实习考勤考核要求以及本协议其他规定的丙方进行思想教育，对丙方违规行为依照甲方规章制度和有关规定进行处理。对违规情节严重的，经甲乙双方研究后，由甲方给予丙方纪律处分。给乙方造成财产损失的，丙方依法承担相应责任。

14. 组织做好丙方实习工作的立卷归档工作。实习材料包括：（1）实习三方协议；（2）实习方案；（3）学生实习报告；（4）学生实习考核结果；（5）学生实习日志；（6）实习检查记录；（7）学生实习总结；（8）有关佐证材料（如照片、音视频等）等。

三、乙方权利与义务

1. 向甲方提供真实有效的单位资质、诚信状况、管理水平、实习岗位性质和内容、工作时间、工作环境、生活环境，以及健康保障、安全防护等方面的材料。

2. 严格执行国家及地方安全生产和职业卫生有关规定，会同甲方制定安全生产事故应急预案，保障丙方实习期间的人身安全和身体健康。协助甲方制定丙方岗位实习方案，保障丙方的实习质量。

3. 定期向甲方通报丙方实习情况，遇重大问题或突发事件应立即通报甲方，并按照应急预案及时处置。

4. 甲乙双方经协商，可以由乙方为丙方投保实习责任保险，责任保险范围应覆盖实习活动的全过程，包括丙方实习期间遭受意外事故及由于被保险人疏忽或过失导致的丙方人身伤亡，被保险人依

法应当承担的赔偿责任以及相关法律费用等。丙方在实习期间受到人身伤害，属于保险赔付范围的，由承保保险公司按保险合同赔付标准进行赔付；不属于保险赔付范围或者超出保险赔付额度的部分，由乙方、甲方、丙方依法承担相应责任。乙方会同甲方做好丙方及其法定监护人（或家长）等善后工作。乙方有义务协助丙方向侵权人主张权利。投保费用不得向丙方另行收取或从丙方实习报酬中抵扣。

5. 按照本协议规定的时间和岗位为丙方提供实习机会，所安排的工作要符合法律规定且不损害丙方身心健康；不得仅安排丙方从事简单重复劳动。为丙方提供劳动保护和劳动安全、卫生、职业病危害防护条件。落实法律规定的反性骚扰制度，不得体罚、侮辱、骚扰丙方，保护丙方的人格权等合法权益。

6. 依法保障实习学生的基本权利，不得有以下情形：

- (1) 接收一年级在校丙方进行岗位实习；
- (2) 接收未满 16 周岁的丙方进行岗位实习；
- (3) 安排未成年丙方从事《未成年工特殊保护规定》中禁忌从事的劳动；
- (4) 安排实习的女学生从事《女职工劳动保护特别规定》中禁忌从事的劳动；
- (5) 安排丙方到酒吧、夜总会、歌厅、洗浴中心、电子游戏厅、网吧等营业性娱乐场所实习；
- (6) 通过中介机构或有偿代理组织、安排和管理学生实习工作；
- (7) 安排丙方从事Ⅲ级强度以上体力劳动或其他有害身心健康的实习；

(8) 安排丙方从事法律法规禁止的其他活动。

7. 除相关专业和实习岗位有特殊要求，并事先报上级主管部门备案的实习安排外，应当保障丙方在岗位实习期间按规定享有休息休假、获得劳动卫生安全保护、接受职业技能指导等权利，并不得有以下情形：

(1) 安排丙方从事高空、井下、放射性、有毒、易燃易爆，以及其他具有较高安全风险的实习；

(2) 安排丙方在休息日、法定节假日实习；

(3) 安排丙方加班和上夜班。

8. 实习期间，如为丙方提供统一住宿，应为其建立住宿管理制度和请销假制度。如不为丙方提供统一住宿，应知会甲方并督促丙方办理相应手续。

9. 不得向丙方收取实习押金、培训费、实习报酬提成、管理费、实习材料费、就业服务费或者其他形式的实习费用，不得扣押丙方的学生证、居民身份证或其他证件，不得要求丙方提供担保或者以其他名义收取丙方财物。

10. 会同甲方对丙方加强思想政治、安全生产、道德法纪、工匠精神、心理健康等方面的教育。对丙方进行安全防护知识、岗位操作规程等教育培训并进行考核，如实记录教育培训情况。不得安排未经教育培训和未通过岗前培训考核的丙方参加实习。

11. 乙方安排合格的专业人员对丙方实习进行指导，并对丙方在实习期间进行管理。

12. 乙方根据本单位相同岗位的报酬标准和丙方的工作量、工作强度、工作时间等因素，给予丙方适当的实习报酬。丙方在实习岗

位相对独立参与实际工作、初步具备实践岗位独立工作能力的，合理确定实习期间的报酬，并以货币形式按月及时、足额、直接支付给丙方，支付周期不得超过1个月，不得以物品或代金券等代替货币支付或经过其他方转发。不满1个月的按实际岗位实习天数乘以日均报酬标准计发。

13. 在实习结束时根据实习情况对丙方作出实习考核鉴定。

四、丙方权利与义务

1. 遵守国家法律法规，恪守甲乙双方安全、生产、纪律等各项管理规定，提高自我保护意识，注重人身、财物及交通安全，保护好个人信息，预防网络、电话、传销等诈骗。严禁涉黄、涉赌、涉毒、酗酒，严禁到违禁水域游泳或参与等其他危险活动，严禁乘坐非法营运车辆等。

2. 遵守甲乙双方的实习要求、规章制度、实习纪律及实习三方协议，认真实习，完成实习方案规定的实习任务，撰写实习日志，并在实习结束时提交实习报告；不得擅自离岗、消极怠工、无故拒绝实习，不得擅自离开实习单位。

3. 若违反规章制度、实习纪律以及实习三方协议，应接受相应的纪律处分；给乙方造成财产损失的，依法承担相应责任。

4. 在签订本协议时，丙方应将实习情况告知法定监护人（或家长），并取得法定监护人（或家长）签字的知情同意书作为本协议的附件。

5. 如不在统一安排的宿舍住宿，须向甲乙双方提出书面申请，经丙方法定监护人（或家长）签字同意，甲乙双方备案后方可办理。

6. 实习期间，丙方因特殊情况确需中途离开或终止实习的，应提前七日向甲乙双方提出申请，并提供法定监护人（或家长）书面同意材料，经甲乙双方同意，并办妥离岗相关手续后方可离开。

7. 严格按照乙方安全规程和操作规程开展工作，爱护乙方设施设备，有安全风险的操作必须在乙方专门人员指导下进行。保守乙方的商业、技术秘密，保证在实习期间及实习结束后不向任何第三方透露相关的资料和信息。

8. 个人权益受到侵犯时，应及时向甲乙双方投诉。丙方认为乙方安排的工作内容违反法律或相关规定的，应立即告知甲方，并由甲方协调处理。

9. 实习期间，丙方发生人身等伤害事故的，有依法获得赔偿的权利。属于保险赔付范围的，由承保保险公司按保险合同赔付标准进行赔付；不属于保险赔付范围或者超出保险赔付额度的部分，由乙方、甲方、丙方依法承担相应责任。

五、协议解除

1. 经甲、乙、丙三方协商一致，可以解除协议，并以书面形式确认。

2. 有以下情形之一的，可以解除本协议：

(1) 因不可抗力致使协议不能履行；

(2) 甲方因教学计划发生重大调整，确实无法开展岗位实习的，至少提前十个工作日以书面形式向乙方提出终止实习要求，并通知丙方；

(3) 乙方遇重大生产调整，确实无法继续接受丙方实习的，至少提前十个工作日以书面形式向甲方提出终止实习要求，并通知丙方；

(4) 法律法规及有关政策规定的其他可以解除协议的情形。

3. 有以下情形之一的，无过错的一方有权解除协议，并及时以书面形式通知其他两方：

(1) 甲方未履行对实习工作和丙方的管理职责，影响乙方正常生产经营的，经协商未达成一致的；

(2) 乙方未履行协议约定的实习岗位、报酬、劳动时间等条件和管理职责的，经协商未达成一致的；

(3) 丙方严重违反乙方规章制度，或丙方严重失职，给乙方造成人员伤亡、设备重大损坏以及其他重大损害的；

(4) 法律法规作出的相关禁止性规定的情形。

六、附则

1. 本协议一式 3 份，甲、乙、丙三方各执 1 份，具有同等法律效力。

2. 任何一方未经其他两方同意不可随意终止本协议，任何一方有违约行为，均须承担违约责任。

3. 有关本协议的其他未尽事宜，由甲、乙、丙三方协商解决并签署书面文件予以确认。协商不成的，任何一方当事人有权向所在地人民法院提起诉讼。

4. 本协议自签字（盖章）之日起生效，至约定实习期届满或丙方实习结束时终止。

附件 1

丙方岗位实习法定监护人（或家长）知情同意书

尊敬的学生法定监护人（或家长）：

您好！根据《职业学校学生实习管理规定》（2021年修订）（以下简称《规定》）《职业学校学生岗位实习三方协议》（以下简称《三方协议》）等要求，您的孩子参加岗位实习、签订《三方协议》，应取得法定监护人（或家长）签字的知情同意书。

现您的子女刘卓文，化学工程系（部）食品质量与安全专业食品质量与安全班的学生，将于2023年1月29日至2023年6月30日到陕西云检测技术有（限公司）实习单位）参加岗位实习，需要您了解并同意，具体内容如下：

1. 本次实习是依据《规定》《三方协议》等规章制度具体开展的，您的孩子享受《三方协议》中的权利，同时也需要遵守《三方协议》中的义务。

2. 实习单位是学校根据专业人才培养要求遴选的符合学生岗位实习要求的企业。

3. 岗位实习是教学的一部分，您的孩子应按学校要求按时提交实习日志、实习报告、实习总结等，如有违反实习规定的行为，经查实，会影响其实习成绩。

4. 您的孩子在实习期间必须定期向自己的实习指导教师和实习指导人员汇报实习情况，接受指导教师和实习指导人员的指导和相关要求，并按进度完成学校规定的各项教学实习内容。

5. 您的孩子在实习期间，须严格遵守国家法律法规，以及学校

和实习单位的各项规章制度。学校和实习单位将会为学生统一购买实习责任保险。

6. 您的孩子在实习期间必须与指导教师保持通讯畅通，更换联系方式时应及时告知，否则一切后果自行承担。

(本知情同意书一式叁份，学校、实习单位、学生法定监护人(或家长)各壹份)

茂名职业技术学院 (学校):

我们已经充分知悉、理解并同意《三方协议》各项条款及上述知情同意书内容。实习期间，我们将与学校保持密切联系，并及时掌握孩子的思想动态，督促孩子在实习期间遵守学校及实习单位的各项规章制度，保障自身安全，主动关注校方通知与班级通知，并配合校方工作，以协助本次实习活动顺利完成。

签名: 刘志标

与学生本人关系: 父子

联系电话: 15016681404

2023年1月29日



茂名职业技术学院

食品检验检测技术专业

人才培养方案

2021级

茂名职业技术学院教务处

二〇二一年六月

目 录

第一部分 人才培养方案

食品检验检测技术专业人才培养方案.....	04
-----------------------	----

第二部分 附件

食品检验检测技术专业人才需求调研报告.....	29
工作过程系统化课程体系的形成.....	34

第一部分

食品检验检测技术专业人才培养方案

- **专业名称：** 食品检验检测技术
- **专业代码：** 490104
- **招生对象：** 高中阶段教育毕业生或具有同等学力者
- **修业年限与学历：** 三年，专科
- **职业面向：**

表 1 职业面向表

所属专业大类（代码）	所属专业类（代码）	对应行业（代码）	主要职业类别（代码）	主要岗位类别（或技术领域）	职业资格证书或技能等级证书举例
49 食品药品与粮食大类	49014901 食品类	14 食品制造业	6-02 食品、饮料生产加工人员	食品检验、QA、QC、食品监督、内审员	食品检验员、1+x 制度等级证书、食品安全管理员、内审员

● 培养目标与培养规格

一、培养目标

本专业旨在培养思想政治坚定、德技并修、全面发展，具有良好职业道德和法制观念，能适应社会主义市场经济建设需要、具有创新精神与创业意识；掌握食品检验、质量安全控制的基本知识和技术技能，面向食品加工产业链生产经营相关环节食品检验、质量质量管理等领域的高素质劳动者和复合型技术技能人才。

二、培养规格

（一）素质要求

- 1.具有正确的世界观、人生观、价值观；
- 2.具有良好的职业道德和职业素养，具有精益求精的工匠精神；
- 3.具有质量意识、绿色环保意识、安全意识、信息素养、创新精神；
- 4.具有健康的体魄和心理、健全的人格；
- 5.掌握一定的学习方法，具有良好的生活习惯、行为习惯和自我管理能力。

（二）知识要求

- 1.具有计算机应用、仪器使用及维护保养的基本知识；
- 2.具有食品应用化学、食品营养与卫生、食品微生物学基本知识；
- 3.掌握食品理化检验、微生物检验、仪器分析、感官检验的基本知识；
- 4.具有质量管理体系的基本理论知识；
- 5.熟悉典型食品生产工艺、配方技术、质量控制方法；
- 6.具有食品生产、贮运、保藏、市场经营流通的基本知识；
- 7.熟悉食品安全有关的标准与法律法规；
- 8.了解本专业的国内外最新发展动态及方向；

（三）能力要求

- 1.具有采集样品和处理样品的能力；
- 2.具有对原辅料、半成品和成品进行感官检验、理化检验、微生物检验与分析的能力；
- 3.具备常规食品检测仪器设备的使用及保养技能；
- 4.具有对检测结果的分析能力和撰写检测分析报告的能力；
- 5.具有将 ISO9001、ISO22000、GMP、HACCP 等应用于质量管理，运用食品安全与质量控制技术对生产过程进行评价监控的能力；
- 6.熟悉典型食品加工的工艺，并具有生产常见事故和故障的预测判断和排查处理能力；
- 7.具有食品生产经营企业一线生产管理能力。
- 8.具备编制简单的工作报告、技术文件等文字运用能力。
- 9.具有解决问题的能力和社会应变能力。
- 10.具有团队合作和人际交往能力。

● 毕业要求与职业证书

本专业的学生必须完成规定的各门理论课程和各项实践性环节的学业（包括军训），修满 144.5 学分才能获得毕业资格（其中必修课程 123.5 学分，专业选修课程 9 学分，公共选修课学分不少于 12 学分）。

本专业学生毕业前推荐考取表 2 职业资格证书。

表 2 本专业相关技能证书一览表

证书名称	报名时间	考证时间	发证机构
1+x 制度等级证书	根据实际教学进程来安排具体时间		国家认可的培训企业
食品检验员	根据实际教学进程来安排具体时间		人力资源和社会保障部职业鉴定指导中心
食品安全管理员	根据实际教学进程来安排具体时间		市场监督管理局
ISO9001、22000 内审员	根据实际教学进程来安排具体时间		国家认可的认证技术培训中心

● 课程体系与专业核心能力课程（教学内容）

一、课程体系

本专业以职业能力为主线，构建了工学结合、个性培养、以就业为导向的课程体系，该体系由基本素质及素质拓展课程、职业核心能力课程、专业拓展学习课程、创新创业课程和独立实践环节五大模块组成。

基本素质及素质拓展课程重在培养学生良好的政治思想素质及道德文化素质，树立正确人生观、价值观，具备一定的专业通用能力基础知识，同时培养职业道德素质及综合能力素质，实现德智体美劳的全面发展，满足食品行业发展对技能型人才的基本素质要求。这类课程包括全校性公共选修课程。

职业核心能力课程重在培养学生掌握食品检测及食品质量安全管理及食品营养指导与管理的专业理论知识和技能，使学生能够将基础知识灵活应用于食品的生产操作、分析检测、安全与质量管理等环节中，以理论指导实践，从而培养出较强的食品检测专业技术能力及进行品质控制的能力。

专业拓展学习课程重在拓宽学生的专业知识面，进一步完善对学生综合职业素质与能力的培养，从而提高其就业能力。

创新创业课程重在对学生创造性思维开发，激发学生的创新精神、创业意识，提升学生的创业实践能力。

独立实践课程重在培养学生的实践操作技能。通过课程的学习，巩固理论知识，培养学

生独立思考、分析和解决问题的能力，并通过考核获得人社部职业技能鉴定中心颁发的相关职业资格等级证书。

表 3 课程体系结构表

课程体系模块	课程（项目）名称	
	选修课	必修课（含专业限选课）
基本素质课程	全校性公共选修课	思想道德修养与法律基础，马克思主义中国化进程与青年学生使命担当、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、形势与政策、思政社会实践、大学生职业发展与就业指导、创新创业基础、创新创业实践、创课网店实践、体育、大学英语、心理健康教育、信息技术在食品中的应用、美育
素质拓展课程	素质教育与拓展训练（学术讲座、技能大赛、实验助理等）、羽毛球，武术、乒乓球、音乐、电影赏析、演讲与口才……	人际交往与沟通，中华饮食文化……
职业核心能力课程		化学实验基础、食品化学、无机与分析化学、食品营养与卫生、食品安全法规与标准★、食品感官检验、食品仪器分析★◎、食品微生物检测技术★◎、食品理化检测技术★◎、食品安全与质量控制★、食品安全快速检测技术★、实验室质量管理体系、食品生产品控技术、食品添加剂应用
专业拓展学习课程		绿色食品概论、中华饮食文化、食品市场营销、中医养生与保健、食品专业英语、食品企业管理
创新创业课程	大学生创新创业教育公共选修课程群	食品新产品创新设计，大学生职业发展与就业指导，创新创业基础、创新创业实践、创课网店实践、食品企业管理、食品市场营销、食品创新创业项目实践
独立实践环节		入学教育及军训、劳动技能实践周、“1+x”职业技能综合实训、食品行业认识社会实践、食品新产品创新设计、食品创新创业项目实践、食品专业跟岗实习、食品专业顶岗实习、食品专业毕业论文

1. 【注】请在表 3 中用符号★标明核心课程

二、专业核心能力课程简介

1. 《食品微生物检测技术》

本课程是食品检测核心能力的主要支撑课程，主要培养学生微生物学的专业基础知识及微生物检测的专业操作技能，课程以食品检验工国家职业标准（中、高级）微生物检验部分的要求为目标，以食品安全国家标准为依据来构建。课程主要内容有：食品微生物学基本知识、食品微生物检验基本技能、食品微生物检验技术及综合实训模块。主要学习内容（或知识点）包括：食品微生物检验相关标准、微生物检验的基本要求和常用规范用语、检验仪器和试剂的准备，正确使用各种食品检验用的玻璃器皿，正确配制使用和保存培养基、微生物项目检验方法的选择及操作步骤、常规仪器的操作、结果记录与数据分析等。

2. 《食品理化检测技术》

本课程是食品检测核心能力的主要支撑课程，主要培养学生在具备一般化学分析技能的基础上，掌握食品理化检验的基本知识及操作技能。课程以食品检验工国家职业标准（高级工）理化检验部分的要求为目标，以食品中常见成分测定方法为范围，以食品安全国家标准为依据来构建。主要学习内容（或知识点）包括：样品的采集、制备、保存和预处理的方法，产品理化检验相关标准，理化检验的基本要求和常用规范用语，按要求准备检验仪器和试剂，正确使用各种常用的玻璃器皿及仪器，正确配制、使用和保存化学试剂，掌握物理指标测定，食品营养成分、食品添加剂、矿物质、常见有毒有害物质的检测方法，能正确记录原始数据，能按要求进行数据处理并正确报出检验结果。

3. 《食品仪器分析》

本课程是食品检测核心能力的主要支撑课程，主要培养学生熟悉常用食品仪器分析方法的原理和仪器的简单结构，掌握仪器的操作方法。课程以食品检验工国家职业标准（中、高级工）理化检验部分的要求为目标，以食品中常见仪器分析测定方法为范围，以食品安全国家标准为依据来构建。主要学习内容（或知识点）包括：紫外-可见分光光度法、红外吸收光谱法、原子吸收光谱法、电位分析法、色谱分析法、样品的预处理等。通过课程学习使学生初步具有根据分析目的，结合到各种仪器分析方法的特点、应用范围，选择适宜的分析方法的能力。

4. 《食品安全与质量控制》

本课程是食品检测核心能力的主要支撑课程，主要培养学生掌握食品质量安全控制、管理基本能力和基本知识。课程以食品安全法为引领，以质量管理体系和食品安全管理体系的建立与实施为范围，以食品企业质量安全控制与管理主要工作任务为依据构建课程。主要学习内容（或知识点）包括：食品安全基础知识，食品质量管理与控制技术及其应用，国际、国内有关食品法规与标准的解读等三部分内容。重点介绍食品质量管理体系 IS09000 族、ISO22000 质量管理体系以及 GMP、SSOP、HACCP 在食品企业中的应用和 QS 认证制度。

5. 《食品营养与卫生》

该课程是食品检验检测技术专业的一门专业基础课，主要介绍人体需要的能量和营养素、

各类食品的营养价值、各类人群的营养与膳食、膳食结构与营养配餐、食品污染及其预防措施、食物中毒及其预防措施、各类食品的卫生与管理等，食品安全性风险评估和新型（加工）食品的安全性。通过本课程的学习，使学生掌握有关食品安全、食品卫生和食品营养的基础理论。

6. 《食品安全快速检测技术》

本课程面向食品安全基层监管快速检测岗位，通过职业岗位、工作过程与工作任务分析确定本课程的主要内容为残留物的快速检测、生物安全快速检测、食品添加剂及掺假快速检测、食品成分快速检测。与之相对应的职业能力是快速检测方法、标准的查阅能力，常用快速检测仪器使用调试能力，农药兽药等有毒有害物质、食品添加剂及掺假、食品成分等的快速检测能力及检测结果的判断能力。

7. 《食品标准与法规》

食品法律法规与标准是食品检测核心能力的主要支撑课程。通过本课程的学习可使学生树立食品安全法制观念，具备食品标准基本知识与运用能力。课程与国家相关职业资格的工作要求相对接。课程主要内容包括：食品行业所涉及的我国现行法律法规、食品标准，以及我国进出口贸易密切相关的国际食品法规标准等。

8. 食品创新创业项目实践

本课程主要培养学生自主创业（开公司或店面）的创新能力和创业就业能力。主要内容包括店面选址、产品设计、成本核算、人员管理、市场推广及前景规划等创业能力训练项目。学生通过调查、设计、汇报、答辩等环节，明确创业项目的流程与必备的技能。

9. 食品新产品创新设计

本课程主要培养学生新产品开发的创新意识，使学生系统地了解 and 掌握食品新开发的理论并提高实际操作能力。学生通过教学做一体化的教学，提出产品设计理念、产品特点、研发意义等，通过实际操作解决创新点和难点。

10. 素质教育与拓展训练

本训练按学术讲座、社会实践、技能大赛、技能实践四个类别贯穿在五个学期，由教研室负责执行，技能实践为学生必选，1个学分。

（1）通过聘请企业专家开展专业讲座、工匠精神讲座、毕业生创业、创新经历分享报告会等，引导学生热爱专业，了解专业创新创业的方向和途径，培养学生双创的热情；

（2）通过勤工助学、假期社会实践、行业调查等活动提升学生分析问题、解决问题、团队协作等创新、创业能力；

（3）通过参与各类职业技能大赛培养学生综合素养，提高实践技能的创新、创业能力；

（4）通过技能实践，做老师的实验助手或科研助理，使学生利用课余时间，针对自己感兴趣的项目在专业教师指导下进行实践，从而提升学生的创新、创业能力。

11. “1+x”职业技能综合实训

本课程是食品专业群内职业资格等级证培训考试的课程。根据学校“1+x”职业资格等级证书试点情况，依据职业资格标准组织学生进行相关职业资格证书的培训、考试，课程内容包括理论知识学习、仿真训练、实操训练等。通过本课程的学习使学生熟悉1+X职业技能等级证书的要求，并提升职业资格证书考试通过率。

● 教学进程总体安排

1. 食品检验检测技术专业课程设置与教学安排计划表

类别	序号	课程名称	课程类型 ¹	课程性质	学分	计划学时			周学时						考核方式	开课单位
						总数	理论	实践	一	二	三	四	五	六		
公共基础课程	1	思想道德修养与法律基础（一）	B	必修	2	26	20	6	2						考查	思政部
	2	马克思主义中国化进程与青年学生使命担当	A	必修	1	20	20			2					考查	思政部
	3	思想道德修养与法律基础（二）	B	必修	1.5	24	18	6		2					考查	思政部
	4	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论（一）	B	必修	2	36	30	6			3				考试	思政部
	5	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论（二）	B	必修	2	36	30	6				3			考试	思政部
	6	形势与政策	A	必修	1	40	40		1-5 学期，8 学时/学期						考查	思政部
	7	思政社会实践	C	必修	1				18 节/学期（含寒暑假）						考查	思政部
	8	大学生职业发展与就业指导	A	必修	2	38	38		1	1	1	1			考查	各系部
	9	体育（一）	B	限选	3	54	2	30 课内 /22 课 外	2						考查	基础部
	10	体育（二）	B	限选	3	54	2			2					考查	基础部
	11	美育	A	必修	2	36	36		3						考查	基础部
	12	心理健康教育	A	必修	2	36	36		3						考查	思政部
	13	全校性公共选修课	B	公选	4	60	60		学生在第 2-5 学期修完公选课学分						考查	
	14	入学教育	A	必修	1	18	18		1 周						考查	各系部
	15	军事技能	B	必修	2	112		112							考查	总务处

¹ A 为纯理论，B 为理论+实践，C 为纯实践

类别	序号	课程名称	课程类型 ¹	课程性质	学分	计划学时			周学时						考核方式	开课单位	
						总数	理论	实践	一	二	三	四	五	六			
	16	军事理论			2	36	36									考查	总务处
	17	创新创业基础	A	必修	2	32	32		2							考查	创新创业指导中心
	18	创课网店实践	C	必修	2	38					3					考查	创新创业指导中心
	19	大学英语（一）	A	必修	3.5	60	60		4							考查	基础部
	20	大学英语（二）	A	必修	3.5	60	60			4						考查	基础部
	21	人际交往与沟通	B	必修	2	36	18	18						4		考查	化工系
	22	素质教育与拓展训练	实践	选修	4	72		72	按学术讲座、社会实践、技能大赛、技能实践四个类别贯穿在五个学期，由教研室负责执行，技能实践为必选，1个学分						考查	化工系	
	小计				48.5	814	556	258	14	12	3	3	4				
专业 (技能) 课程	1	食品标准与法规★	B	必修	2	38	32	6	3							考查	化工系
	2	化学实验基础	B	必修	2.5	48	12	36	4							考查	化工系
	3	食品化学	B	必修	3.5	60	40	20	4							考试	化工系
	4	信息技术在食品中的应用	B	必修	2.5	48	16	32		3						考查	化工系
	5	食品营养与卫生	B	必修	3.5	64	56	8		4						考试	化工系
	6	食品创新创业项目实践	C	必修	1	18		18		1周						考查	化工系
	7	无机与分析化学	B	必修	4	68	48	20		4						考试	化工系
	8	食品仪器分析★	B	必修	4	72	32	40			6					考试	化工系
	9	食品微生物检测技术★◎	B	必修	4.5	80	40	40			7					考试	化工系
	10	食品理化检测技术★◎	B	必修	3.5	64	34	30				4				考试	化工系
	11	食品安全与质量控制★	B	必修	3.5	64	54	10				4				考试	化工系
	12	食品感官检验	B	必修	2.5	48	24	24					5			考查	化工系

类别	序号	课程名称	课程类型 ¹	课程性质	学分	计划学时			周学时						考核方式	开课单位
						总数	理论	实践	一	二	三	四	五	六		
	13	实验室质量管理体系	B	必修	2.5	48	40	8					5		考查	化工系
	14	食品安全快速检测技术★	B	必修	1.5	32	8	24		3					考查	化工系
	15	食品生产管控技术	A	必修	1.5	32	32				3				考查	化工系
	16	劳动技能实践周	C	必修	1	16	6	10		1周					考查	总务处和各系部
	17	创新创业实践	C	必修	1	30										创新创业指导中心
	18	食品行业认识社会实践	C	必修	1	18		18			1周				考查	化工系
	22	食品专业跟岗实习	C	必修	5	90		90			5周				考查	化工系
	23	"1+x"职业技能综合实训	C	必修	2	36		36				2周			考查	化工系
	24	食品专业毕业论文	C	必修	4	72		72					4周		考查	化工系
	25	食品专业顶岗实习	C	必修	24	432		432					4周	20周	考查	化工系
	26	食品加工技术	B	必修	3.5	60	32	28			5				考试	化工系
	27	食品添加剂的应用	A	必修	2	36	30	6				3			考查	化工系
	28	食品新产品创新设计	B	必修	1	18	4	14					1周		考查	化工系
	29	中华饮食文化	A	专业选修 (三选二)	2	36	36					3			考查	化工系
	30	食品专业英语	A		2	36	36						3		考查	化工系
	31	食品市场营销	A		2	36	36						3		考查	化工系
	32	中医养生与保健	A		2.5	48	48							5	考查	化工系
	33	食品企业管理	A	专业选修 (三选二)	2.5	48	48							5	考查	化工系
	34	绿色食品概论	A		2.5	48	48							5	考查	化工系
		小计			96	1760	708	1052	11	14	21	17	20			
		合计			144.5	2544	1264	1280	25	26	24	20	24			
		开设课程门数							14	13	11	12	9	1		
		周课时							25	26	24	20	24			

2. 食品检验检测技术专业课程结构比例表

课程类别	学时数	占总学时比例	备注
理论教学	1264	49.6%	
实践教学	1280	50.4%	实践教学包含了单独设置的实践性课程和 B 类课程的课内实践
公共基础课	814	32%	
专业（技能）课	1760	69.1%	
选修课	336	13.2%	含公共选修课、专业限选课
总学时	2544		（总课时=理论教学学时+实践教学学时）或（总课时=公共基础课学时+专业（技能）课学时）

3. 食品检验检测技术专业教学进程安排表

内容 周数 学期	入学	课程	专业	劳动	跟岗	毕业	顶岗	考试	机动	合计
	教育 及军 事课	教学	技能 实训	技能 实践 周	实习	论文	实习			
一	3	15						1	1	20
二		16	1	1				1	1	20
三		12	1		5			1	1	20
四		16	2					1	1	20
五		10	1			4	4	1		20
六							20			20

● 实施保障

一. 专业教学创新团队

（一）专业带头人

具有高级职称，具有丰富的专业教学、实践能力和经验，在行业内具有一定的知名度。

能够在专业建设及人才培养模式深化改革方面起到领军的作用。

（二）专任教师

具有高等学校教师资格，最好有两年以上企业经历，业务能力强，取得食品行业相应岗位职业资格证书，可参加工作过程导向的课程开发工作。能够承担2~4门专业课程的教学任务；负责或参与专业人才培养模式、人才培养计划和课程标准的制订与编写；承担课程、教材等建设任务；能够完成对学生基础知识、技能及专业能力、社会能力和方法能力的培养任务。原则上在校生与专任教师之比不高于25:1，双师型教师不低于60%。

（三）兼职教师

具有3年以上食品企事业相关岗位一线工作经历，具备中级及以上职称或职业资格，善于沟通和表达，具有一定的教学能力，能够承担教学任务。具有参与人才培养方案的制定、课程开发与建设、相关教学文件的编写的能力。主要负责或参与专业技能训练课程、学生顶岗实习、毕业论文等实践技能教学。

二. 教学设施

（一）校内外实训条件

按照专业培养目标和专业技能培养的要求，配备基础化学类、食品营养指导配餐、微生物检验、食品理化检验、常用精密分析仪器、食品加工实训等专业实验实训室。现有校内实训基地仪器设备齐全，管理规范，完全可满足教学实验、实训的要求，同时满足开展职业资格证书考核培训的要求。

表4 食品检验检测技术专业校内实验实训仪器设备基本配置

序号	实验室名称	实训项目名称	主要仪器设备
1	天平室	电光分析天平的使用	电光分析天平、托盘天平、称量瓶
		电子分析天平的使用	电子天平、称量瓶、干燥器
2	分析化学实训室	常用玻璃仪器的洗涤与干燥	普通玻璃仪器
		常用玻璃仪器的使用练习	烧杯、移液管、量筒、滴定管、容量瓶
		溶液的配制	烧杯、量筒、移液管、容量瓶、试剂瓶
		滴定基本操作练习	滴定管、烧杯、锥形瓶
		盐酸(NaOH)标准溶液的配制与标定	烧杯、滴定管、容量瓶、移液管
	酸度计的使用	酸度计、烧杯	
3	有机实验实训室	液态有机化合物折光率的测定	阿贝折光仪、恒温水浴锅
		乙醚萃取醋酸	分液漏斗、烧杯、量筒、滴定管
		液态有机物沸点的测定	普通有机蒸馏装置

		从茶叶中提取茶多酚	索氏提取器、蒸发皿、酒精灯
		减压蒸馏	真空泵、蒸馏装置
		重结晶操作	漏斗、蒸发皿、酒精灯
4	食品理化 检验室 1	物理检验测定	比重计、乳稠计、阿贝折光仪、黏度计
		水分的测定	烘箱、坩埚、电子天平
		灰分的测定	马弗炉、坩埚、电子天平、电炉
		酸度的测定	酸度计
		脂肪的测定	索氏提取器
		还原糖的测定	电炉、容量瓶、酸式滴定管
		蛋白质的测定	凯氏定氮仪
		亚硝酸盐的测定	可见分光光度计、小型绞肉机或组织捣碎机
		苯甲酸钠的测定	玻璃板、微量注射器、层析缸、吹风机、喷雾器
5	食品理化检 验室 2	铁含量的测定	原子吸收分光光度计
		铅含量的测定	可见分光光度计
		有机磷残留的测定	气相色谱仪
		维生素的测定	高效液相色谱仪
6	微生物检测 实训室	显微镜的使用	显微镜
		细菌的简单染色与革兰氏染色	显微镜、接种环、玻片架
		培养基的制备与灭菌	电炉、灭菌锅、培养箱、电子天平、电磁炉、锅等
		食品中菌落总数测定	培养皿、移液管、平板、显微镜、培养箱
		食品中大肠菌群测定	培养箱、冰箱、恒温水浴锅、显微镜、天平
		食品中沙门氏菌的测定	培养箱、冰箱、显微镜、天平
7	食品加工 实训室	蛋糕制作实验	烤箱、发酵箱、多功能搅拌机、冰箱等
		中式香肠制作实验	绞肉机、灌肠机、烘箱
		酸乳制作实验	均质机、恒温培养箱、冰箱
		冰淇淋制作实验	均质机、冰淇淋机、冰箱
		泡菜制作实验	案板、刀、泡菜坛
8	营养指导、 配餐实训室	食物营养价值评价	机房、电脑、膳食评价软件
		营养配餐	机房、电脑、营养配餐软件、电磁炉、烹饪器具
		体格测量	身高体重计、皮褶厚度计、血压计、血糖仪、骨密度仪
		营养指导	相关治疗仪
9	食品质量安	质量控制工具使用	计算机

全控制实训室	质量数据分析	相关实训软件
	CCP 控制、食品安全数据分析	计算机
	食品质量安全体系文件管理	计算机
	食品安全控制模拟仿真实训	相关实训软件

2.校外实训基地

现有校外实训基地 20 个，覆盖广东省十多个地区，主要集中在广州、东莞、深圳、佛山和茂名，涵盖当前食品相关产业发展的主流技术，可以满足学生的专业认识实习、跟岗实习及顶岗实习的教学任务。能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理；有保证实习生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障。

表 5 食品检验检测技术专业群校外实训基地

序号	企业名称	实训基地作用	备注
1	清远双汇食品有限公司	顶岗实习	已挂牌
2	仁源集团有限公司	认识实习、顶岗实习、订单培养、现代学徒试点班、师资锻炼、校园文化活动	已挂牌
3	阳江喜之郎果冻制造有限公司	跟岗实习、顶岗实习、师资锻炼	已挂牌
4	茂名市质量计量监督检验所	认识实习、顶岗实习、师资锻炼	
5	佛山市海天（高明）调味食品有限公司	跟岗实习、顶岗实习、订单培养、校园竞赛	已挂牌
6	东鹏饮料集团	顶岗实习	
7	中粮万威客食品有限公司	顶岗实习	
8	东莞益海嘉里赛瑞淀粉有限公司	订单培养、顶岗实习	
9	东莞市中鼎检测技术有限公司	订单培养、顶岗实习、师资锻炼、校园竞赛	
10	江门顶益食品有限公司	跟岗实习、顶岗实习、现代学徒试点、师资锻炼	已挂牌
11	广东众惠环境检测有限公司	顶岗实习、师资锻炼	
12	深圳中检联检测有限公司	顶岗实习	

13	茂名市食品药品检验所	技术合作、顶岗实习、师资锻炼	
14	清远加多宝饮料有限公司	顶岗实习	
15	广州市仟壹生物技术有限公司	顶岗实习	
16	深圳凯吉星农产品检测认证有限公司	顶岗实习	
17	广东伊利乳业有限责任公司	顶岗实习	
18	益海嘉里（茂名）食品工业有限公司	顶岗实习、订单培养	
19	道道全（茂名）粮油有限公司	顶岗实习	
20	中粮（东莞）粮油有限公司	顶岗实习	

3.信息化条件

- (1) 教室及实训室具备访问 internet 的条件，以及具有多媒体教学设备。
- (2) 仿真实训室建有多多个仿真练习项目和仿真练习工段，并有仿真工厂，可供学生强化训练。
- (3) 已在超星泛雅平台建立多门专业在线课程，可供信息化教学以及学生进行探究式学习和自主测试。
- (4) 学校已有多个数据库，可供学生在探究式学习中进行信息检索。

三. 教材、图书和数字资源等教学资源

1. 教材

(1) 优先选用以校企合作、工学结合为特色的符合我校人才培养方案的教育部高等职业教育专业教学资源库建设项目规划教材；教育部、财政部高等职业学校提升专业服务产业发展能力项目建设成果教材；国家级、省部级高职高专精品资源共享课程教材和国家级、省部级规划立项的教育教学与现代信息技术深度融合的立体化教材，选用以上三类教材的比例应达到 80% 以上。

(2) 严格按专业培养目标和层次选用教材。课程名称与所选教材内容必须保持一致性。

(3) 同一专业群内各专业的专业基础课程或同一专业大类的两个或两个以上专业的同一名称课程必须选用同一教材版本。

(4) 提倡校企共编适合人才培养需要的活页式、手册式教材。

2. 专业图书和技术资料

(1) 专业图书与技术资料

图书和期刊杂志总数(包括与本专业有关的技术基础课图书资料)不少于生均 30 册;定期购买和充实期刊图书资料。专业类图书文献涉及食品制造业、农副食品加工业、酒、饮料和精制茶制造业、餐饮业、质检技术服务业等行业的政策法规、职业标准,食品检验国家标准,中国居民膳食营养手册,以及营养配餐类、食品检验类、食品工艺类等图书、文献,同时订阅有《食品科学》、《中国酿造》、《食品工业科技》等专业学术期刊。

(2) 电子阅览

积极购置与本专业有关的电子读物(图书和电子期刊等),以利于查阅资料和信息交流。备有相应的专业教学录像片、光盘、多媒体课件等。

3. 数字化教学资源

依托超星泛雅平台,建设配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、数字教材等专业教学资源库,实施动态更新,以满足教学需要。

四. 教学方法、手段与教学组织形式建议

1. 教学方法

教学中按照专业教学目标的要求,采用“以学生学习为中心,教师处于辅助地位,突出学生的学习活动”的项目导向教学模式,根据课程类型和性质分别运用案例教学、情景教学、理实一体化教学的多种教学方法。专业核心课程主要采用任务驱动、项目导向、信息化教学等多种形式的“做中学、做中教”教学模式,融“教、学、做、用”为一体,激发学生学习兴趣,增强动手能力和发现问题、分析问题、解决问题的能力,提高教学质量。

2. 教学手段

广泛采用现代信息化教学,将课程资源库中的资料应用到课堂教学中。充分利用现代信息技术、仿真技术、网络技术,开发虚拟工艺、虚拟实验。利用学习通、慕课等现代化教学模式,努力提高教学效果。在具体教学过程中,对不同课程类型采用不同教学方法组合和教学手段组合。对目标单一的知识传授和技能培训,可以采用适合个体化教学辅导的谈话教学法,以及适于经典的程序化技能培训的四阶段教学法;对综合能力的培养,采用项目教学法,以及任务驱动教学法、现场教学法等多种形式开展项目导向教学,调动学生的兴趣,实现课程教学目标。立足产业发展,结合专业群岗位技能需求,实行“1+X”职业资格技能等级证书制度,鼓励学生参加各类技能大赛,实施“课岗赛证”融通的教学体系和教学方法。

3. 教学组织形式建议

以职业能力培养为教学目标,以职业核心技能训练为主线组织教学。实验、实训课程

根据实际条件实施班级教学或分组教学，根据需要在理实一体化教学，专业实验、实训室、生产性实训基地、企业生产现场组织教学。充分利用课程资源库中的资料，积极采用现代信息技术、仿真技术、网络技术辅助教学，围绕学生职业能力提升，灵活选择和配置教学资源，避免空洞，做到动画、视频演示与实物演示相结合，理论教学与实际操作相结合；课内实训与开放性实训相结合，教师科研与学生课外实践相结合，努力提高教学效果。

五. 教学评价、考核建议

1. 学生在校期间必须修满规定的学分，完成不少于 24 周的顶岗实习，通过实习总结或毕业考核鉴定合格，方可毕业。

2. 进行考核与评价的改革，推广“知识+技能”的考试考查方式，以过程考核为重点，形成过程考核与终端考核相结合的制度。围绕课程教学标准，在教学项目实施或工作过程中考核学生的能力与素质，同时通过终端考核相关的知识内容，形成能力、知识与素质考核的综合评价体系。提倡进行实验、口试、现场操作、课题研究等多种考核评价形式的探索。

3. 针对不同的课程的特点应建立突出能力的多元考核评价体系，专业核心课程应尽量采用校内考核与社会化职业技能鉴定结合。校外顶岗实习等实践教学环节，应以企业评价为主，学校评价为辅，突出对学生实习过程中表现出的工作能力和态度的评价。提倡采用学习过程记录、技能考核、成果展示、专题报告评价等多种评价方式，考查学生完成课业的情况。

4. 积极创新人才培养评价方式，探索学校、用人单位共同参与评价的教学质量多主体评价模式，吸纳更多行业企业和社会有关方面组织参与考核评价。

六. 质量管理

1. 研究高职高专不同生源的基础教育特点，针对不同生源的知识结构、能力来制定相应的教学计划，进行有针对性的教学管理和教学实施。

2. 对于普通高中毕业生，要注重加强专业实践技能的培养。本专业的课程体系是基于招收普通高中理科生而设计的；对于招收文科高中生学生的，应在职业技术学习领域增加化学实验基础、基础化学、食品化学等基础课程，以保证后续专业课程的学习。

3. 对于中等职业教育毕业生，以及中高职衔接的三二分段高等教育专业，应另行设计中等和高等职业教育相衔接的专业课程体系结构。要注重专业教学中的中高职衔接，同时加强专业理论知识的提升和专业实践综合能力的深化。要围绕中等和高等职业教育衔接专业的人才培养目标、系统设计、统筹规划课程开发和教材建设，明确各自的教学重点，制定课程标准，调整课程结构和内容。

4. 建立学院、系部、教研室三级教学管理制度和学院、系部、学生三位一体的教学监

督评价系统。发挥院、系督导和学生的监督评价作用，督导听课与教研室主任听课相结合；教师之间相互听课的制度和学生教学信息委员相结合。以教师教学和学生学习为重点，进行学生评教、教师评学。

5. 为提高教学质量，应结合专业教学诊断与改进、质量年报等自主保证人才培养质量的工作，开展本专业各环节的教学质量管理活动。

● 继续专业学习深造建议

本专业学生应确立终身教育理念，高等职业教育阶段学业完成后可以通过普通高校专插本、成人继续教育专升本、国际交流等方式继续学习食品科学与工程、食品质量与安全、农产品质量与安全等本科专业，以提升自身的专业学历。

● 学分转换规定

1. 为培养学生实践能力和创新精神，更好地鼓励学生自主学习和提升职业素养，根据茂名职业技术学院学分认定与转换管理试行办法（修订）（茂职院[2020]46号）精神，特制订食品检验技术专业学分转换的办法。

2. 学分转换是指学生取得专业人才培养方案课程之外的各种能够体现资历、资格和能力的成果后，由学生本人提出申请，经一定的程序认定，可以转换为人才培养方案内的相关课程及学分。

3. 学生取得的成果经认定后，可根据相关标准，用于转换少于或等于该学分的课程，不得转换多于该学分的课程。

4. 每个成果只可申请认定一次，不可重复申请。

5. 符合学分转换办法的课程，学生应在课程结束前申请免修免考，课程考核成绩根据成果不同等级记为相应分数。

6. 学生在校期间，转换的全部学分不得超过专业人才培养方案中规定的总学分的50%。

7. 凡符合学分认定与转换条件的学生，可在每年的4月和10月向所在院（系）提出书面申请，填写《学分认定或转换申请表》并附相关证明材料，由化工系审核、认定、公示后统一交教务处备案。

表 6 食品质量与安全专业学分转换细则

成果类型	成果名称	成果等级	学分 记载	可申请免修课程	分数 记载	免修课程申请说明
同等及以上学历			对应课程相 同学分	课程名称相同或相近，教学目标相近，教学内容相关度 80%以上，公共选修课程	原学历所学课程 实际考核成绩	所认定的总学分不得超过 所在专业毕业总学分的 50%
低一级学历			对应实践技 能类课程相 同学分	食品行业认识社会实践、食品创业训练项目综合实践、 食品专业生产见习，公共选修课程	原学历所学实践 技能类课程实际 考核成绩	所认定的总学分不得超过 所在专业毕业总学分的 25%
高等教育自学考试 课程			对应课程相 同学分	课程名称相同或相近，自学考试的考试大纲与对应课程 教学内容相关度 80%以上，公共选修课程	原自学考试课程 成绩	所认定的总学分不得超过 所在专业毕业总学分的 50%
在线课程学习证书			对应课程相 同学分	课程名称相同或相近，教学目标相近，教学内容相关度 80%以上，公共选修课程	在线课程实际考 核分数	国内主流开放课程学习平 台，没有考核成绩的不计入 转换学分和成绩，所认定的 总学分不得超过所在专业 毕业总学分的 25%
国家职业资格证书	粮农食品 安全评价 职业技能 等级证书	高级	6	1+X 证书综合实训，化学实验基础，无机与分析化学， 食品化学、食品仪器分析，食品微生物检测技术、食品 理化检测技术、食品安全快速检测技术	90	所认定的总学分不得超过所 在专业毕业总学分的 25%
		中级	4		90	

非国家职业资格证书	食品安全管理员	高级	3.5	食品安全法规与标准、食品安全与质量控制、食品营养与健康、食品生产产品控技术、食品新产品创新设计、食品添加剂的应用、专业限选课	80	所认定的总学分不得超过所在专业毕业总学分的 25%
		中级	3		80	
	内审员	无等级	2	食品安全法规与标准、食品安全与质量控制、食品营养与健康、食品生产产品控技术、食品新产品创新设计、食品添加剂的应用、专业限选课	80	
培训证书			培训时间每 20 学时折合 1 学分	培训主题与课程名称相同或相近，培训内容与教学内容相关度 80%以上、公共选修课程	考核成绩，无考核成绩按 60 分记	培训证书的有效期为获得证书之日起的三年内，所认定的总学分不得超过所在专业毕业总学分的 25%
省级及以上技能、专业（学科）竞赛	农产品质量安全检测大赛	国赛一等奖	10	集训和参赛期间所涉及的化工系开设的课程，食品行业认识社会实践、食品创业训练项目综合实践、1+X 证书综合实训、食品专业生产见习、食品化学、食品仪器分析，食品微生物检测技术、食品理化检测技术、食品安全快速检测技术、食品生产产品控技术、计算机在食品中的应用、专业限选课程、公共选修课程	100	
		国赛二等奖	8		100	
		国赛三等奖	6		100	
		省赛一等奖	8		95	
		省赛二等奖	6		95	
		省赛三等奖	4		95	
	生物化学实验技能大赛	省级一等奖	8	食品行业认识社会实践、食品创业训练项目综合实践、食品专业生产见习、食品化学、食品仪器分析，食品微生物检测技术、食品理化检测技术、食品安全快速检测技术、计算机在食品中的应用、专业限选课程、公共选修课程	95	
		省级二等奖	6		95	
		省级三等奖	4		95	
	“挑战杯”大学生课外	国家级一等奖	10	集训和参赛期间所涉及的化工系开设的课程，食品行业认识社会实践、食品创业训练项目综合实践、食品添加	100	
国家级二等奖		8	100			

	学术科技作品竞赛	国家级三等奖	6	剂的应用、食品专业生产见习、食品化学、食品新产品创新设计、计算机在食品中的应用、专业限选课程、公共选修课程	100	
		省级一等奖	8		95	
		省级二等奖	6		95	
		省级三等奖	4		95	
	“互联网+”大学生创新创业大赛	国家级一等奖	10	大学生创新创业教育、人际交往与沟通、计算机在食品中的应用、食品安全法律与法规、食品行业认识社会实践、食品创业训练项目综合实践、食品添加剂的应用、食品新产品创新设计、计算机在食品中的应用、专业限选课程、公共选修课程	100	
		国家级二等奖	8		100	
		国家级三等奖	6		100	
		省级一等奖	8		95	
		省级二等奖	6		95	
		省级三等奖	4		95	
	“众创杯”创新创业大赛	省级一等奖	8	大学生创新创业教育、人际交往与沟通、计算机在食品中的应用、食品安全法律与法规、食品行业认识社会实践、食品创业训练项目综合实践、食品添加剂的应用、食品新产品创新设计、计算机在食品中的应用、专业限选课程、公共选修课程	95	
		省级二等奖	6		95	
		省级三等奖	4		95	
	“万讯杯”创新创业大赛	国家级一等奖	10	大学生创新创业教育、人际交往与沟通、计算机在食品中的应用、食品安全法律与法规、食品行业认识社会实践、食品创业训练项目综合实践、食品添加剂的应用、食品新产品创新设计、计算机在食品中的应用、专业限选课程、公共选修课程	100	
		国家级二等奖	8		100	
		国家级三等奖	6		100	
		省级一等奖	8		95	
		省级二等奖	6		95	
		省级三等奖	4		95	
	科学研究成果	科学技术	国家级	10	化学实验基础，无机与分析化学，食品化学、食品仪器	100

	奖、发明奖、 专利奖、学 科技术奖、 社科成果 奖、	省级	8	分析, 食品微生物检测技术、食品理化检测技术、食品 安全快速检测技术、食品安全法规与标准、食品营养与 健康、食品生产品控技术、食品安全与质量控制、食品 新产品创新设计、食品添加剂的应用、食品生产品控技 术、食品感官检验、专业限选课	95	
		市级	6		90	
发表论文		权威期刊论文	10	化学实验基础, 无机与分析化学, 食品化学、食品仪器 分析, 食品微生物检测技术、食品理化检测技术、食品 安全快速检测技术、食品安全法规与标准、食品营养与 健康、食品生产品控技术、食品安全与质量控制、食品 新产品创新设计、食品添加剂的应用、食品生产品控技 术、食品感官检验、专业限选课	95	同一论文计分学生不超过 3 人
		中文核心期刊论文	5		95	
		一般期刊论文	3		90	
学术著作		国际出版	10	化学实验基础, 无机与分析化学, 食品化学、食品仪器 分析, 食品微生物检测技术、食品理化检测技术、食品 安全快速检测技术、食品安全法规与标准、食品营养与 健康、食品生产品控技术、食品安全与质量控制、食品 新产品创新设计、食品添加剂的应用、食品生产品控技 术、食品感官检验、专业限选课	100	同一著作计分学生不超过 3 人
		国内出版	5		100	
知识产权	专利	国际发明专利	10	化学实验基础, 无机与分析化学, 食品化学、食品仪器 分析, 食品微生物检测技术、食品理化检测技术、食品 安全快速检测技术、食品安全法规与标准、食品营养与 健康、食品生产品控技术、食品安全与质量控制、食品 新产品创新设计、食品添加剂的应用、食品生产品控技 术、食品感官检验、专业限选课	100	专利必须获得授权才能进行 学分认定, 同一成果计分学 生不超过 3 人
		国家发明专利	4		100	
		实用新型专利	2		95	
		其他专利或软件著作 权	1		90	

标准	国际标准	8	化学实验基础, 无机与分析化学, 食品化学、食品仪器分析, 食品微生物检测技术、食品理化检测技术、食品安全快速检测技术、食品安全法规与标准、食品营养与健康、食品生产品控技术、食品安全与质量控制、食品新产品创新设计、食品添加剂的应用、食品生产品控技术、食品感官检验、专业限选课	90	标准为我校教师主持编制, 同一成果计分学生不超过 3 人
	国家标准	6		90	
	行业标准	4		90	
	地方标准	2		90	
大学生创新创业训练计划项目	国家级项目负责人	4	大学生创新创业教育、人际交往与沟通、计算机在食品中的应用、食品安全法律与法规、食品行业认识社会实践、食品创业训练项目综合实践、食品添加剂的应用、食品新产品创新设计、计算机在食品中的应用、专业限选课、公共选修课程	100	项目获得验收通过才能进行学分转换
	国家级项目团队成员	3		100	
	省级项目负责人	3		95	
	省级项目团队成员	2		95	
参加创新创业讲座、专业讲座、创业培训、创业实训营等活动	每次 0.2 学分, 每学期不超过 1.5 学分	每次 0.2 学分, 每学期不超过 1.5 学分	大学生创新创业教育、人际交往与沟通、计算机在食品中的应用、食品安全法律与法规、食品行业认识社会实践、食品创业训练项目综合实践、食品添加剂的应用、食品新产品创新设计、计算机在食品中的应用、专业限选课、公共选修课程	考核成绩, 无考核成绩按 60 分记	
参加校团委、学生处、创新创业学院等部门组织的创业(孵化)项目	创业项目人	2	大学生创新创业教育、人际交往与沟通、计算机在食品中的应用、食品安全法律与法规、食品行业认识社会实践、食品创业训练项目综合实践、食品添加剂的应用、食品新产品创新设计、计算机在食品中的应用、专业限选课、公共选修课程、素质教育与拓展训练	85	
	创业团队成员	0.5		85	
	自主创业注册公司并获得各类基金投	16	大学生创新创业教育、人际交往与沟通、计算机在食品	80	

自主创办注册公司	资的团队总计		中的应用、食品安全法律与法规、食品行业认识社会实践、食品创业训练项目综合实践、食品添加剂的应用、食品新产品创新设计、计算机在食品中的应用、食品专业生产实习、食品专业顶岗实习、专业限选课程、公共选修课程、素质教育与拓展训练	80	公司需至少运行1年，团队成员学分分配按照股权进行分值分配
	自主创业注册公司，年营业额达到50万以上的团队总计	12			
	自主创业注册公司，年营业额50万以下的团队总计	8			
自主开办网店	网店获得三钻或相应等级以上团队负责人	6	大学生创新创业教育、人际交往与沟通、计算机在食品中的应用、食品安全法律与法规、食品行业认识社会实践、食品创业训练项目综合实践、食品添加剂的应用、食品新产品创新设计、计算机在食品中的应用、食品专业生产实习、食品专业顶岗实习、专业限选课程、公共选修课程、素质教育与拓展训练	80	网店需运营半年以上
	网店获得三钻或相应等级以上团队成员	3		80	
	网店获得二钻或相应等级以上团队负责人	5		80	
	网店获得二钻或相应等级以上团队成员	2		80	
	网店获得一钻或相应等级以上团队负责人	3		80	

		责人				
		网店获得一钻或相应等级以上团队成员	1		80	
体育、文化、艺术、科技等竞赛		国家级一等奖	8	体育、劳动技能实践周、素质教育与拓展训练、公共选修课程	95	集体项目，每名成员获得的学分折半计算
		国家级二等奖	6		95	
		国家级三等奖	4		95	
		国家级参与但未获奖	1		75	
		省级一等奖	6		95	
		省级二等奖	4		95	
		省级三等奖	2		95	
		省级参与但未获奖	0.5		75	
		市级一等奖	4		90	
		市级二等奖	2		90	
		市级三等奖	1		90	
市级参与但未获奖	0.5	70				
文化、艺术、科技、信息技术等培训、讲座等活动		培训、讲座累计 20 学时计 1 学分	体育、劳动技能实践周、素质教育与拓展训练、公共选修课程	考核成绩，无考核成绩按 60 分记	文化、艺术、科技、信息技术每类每学年不超过 1 学分	
志愿服务或志愿服务奖	志愿时长累计达 80 小时	2	思想道德修养与法律基础、马克思主义中国化进程与青年学生使命担当、人际交往与沟通、素质教育与拓展训练、专业限选课程、公共选修课程	60	每学年最高不超过 4 学分，集体奖项学分折半	
	每增加 60 小时	增加 1		60		

		国家级优秀志愿者 奖项	5		95	
		省级优秀志愿者奖 项	4		95	
		市级优秀志愿者奖 项	3		90	
因见义勇为或好人 好事受到嘉奖		国家级表彰	20	思想道德修养与法律基础、马克思主义中国化进程与青 年学生使命担当、人际交往与沟通、素质教育与拓展训 练、专业限选课程、公共选修课程	100	集体成果学分折半
		省级表彰	15		100	
		市级表彰	10		95	
社会实践成果获获 奖		撰写的社会实践报 告被采纳	2	思政社会实践、素质教育与拓展训练、公共选修课程	80	集体成果学分折半
		国家级嘉奖	5		90	
		省级嘉奖	4		90	
		市级嘉奖	3		85	
参加学校或政府职 能部门、社会团体组 织的市级及以上大 型活动的技术服务 保障工作		全勤	1	劳动技能实践周、素质教育与拓展训练、公共选修课程	60分	

第二部分 附件

一. 食品检验检测技术专业人才需求调研报告

1. 调研情况概述

食品工业在世界经济中一直占着举足轻重的地位，我国食品工业自改革开放以来，历经坎坷，在激烈的市场竞争中求生存，并且有了很大的发展。据国家统计局数据，2015年我国大中型规模以上的食品企业 39647 家，食品工业增加值占全国工业增加值的比重达到 12.2%，对全国工业增长贡献率为 10.8%，拉动全国工业增长 0.7 个百分点，食品工业作为国民经济支柱产业的地位不断提升，是经济中高速增长的重要驱动力。中国产业调研网发布的 2015-2020 年中国食品行业发展现状调研与市场前景预测报告认为，食品工业十三五规划提出，到 2015 年，食品工业总产值达到 12.7 万亿元，增长 101.1%，年均增长 15%左右；利税达到 1.6 万亿元，增长 76.2%，年均增长 12%。到 2015 年，销售收入百亿元以上的食品工业企业达到 50 家以上，中小食品企业发挥专、精、特、新的优势，逐步实现良性发展，继续淘汰一批工艺技术落后的企业，形成各类企业分工协作、共同发展的格局。

食品安全指食品无毒、无害，符合应当有的营养要求，对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。根据世界卫生组织的定义，食品安全是“食物中有毒、有害物质对人体健康影响的公共卫生问题”。近几年来，我国食品安全问题凸显，多个食品质量与安全事件在国内外都引起了极大的影响。中华人民共和国第十二届全国人民代表大会常务委员会第十四次会议于 2015 年 4 月 24 日修订通过，修订后的《中华人民共和国食品安全法》自 2015 年 10 月 1 日起施行。在新的《食品安全法》中，生产标准更高、销售监管更细、违法惩罚更严。新法对食品行业产生的巨大影响，一是将提高企业成本，管理成本、生产成本和销售成本提升，同时国家鼓励的食品安全责任险也将无形中增加企业成本。二是将倒逼行业整合。中小企业由于资金短缺，相关食品安全管理体系不健全，全产业链的追溯体系难以达到新法要求，部分中小食品企业面临淘汰和整合。三是将推动创新与高标准发展。对于标准未规定但有安全隐患的有害物质可规定临时限量和临时检验方法，提高了企业质量安全标准，迫使企业进行质量安全风险评估和监测。四是将营造良好的消费环境。通过对入网企业进行实名登记和许可证的审查，以及执行电商与企业连带责任的管理办法，将迫使电商行业规范网络

平台的管理，提高入网企业的门槛，使网购食品的质量得到切实提高。新法的实施，进一步推动了食品行业的企业整改与建设，并对食品安全及检测专业人才提出了更高的要求。

我院食品检验技术专业在原有的基础上对行业岗位人才需求重新又进行了深入调研，围绕食品行业对食品检验人才及食品安全管理人才质量的需求、毕业生就业的岗位群分布、岗位工作能力要求等展开，进一步掌握行业对专业人才的新需求，更新人才培养方案，加快培养适应广东区域经济新形势的高级技术人才。

2. 行业发展现状和趋势分析

(1) 广东食品工业快速发展，对人才的数量需求将会有较大幅度的增加

广东是全国食品生产、消费、出口大省，农产品加工业具有悠久的历史 and 传统，素有“珠江水、广东粮”之美称的、以农产品加工为主的食品工业在全国更是具有重要地位，其工业产值大、销售区域广。随着经济水平的发展和人民生活水平的提高，人均食品购买能力及支出逐年提高，食品市场的需求量实现了快速增长，食品制造业工业生产水平得到快速提高，产业结构不断优化，品种档次也更加丰富，已发展成为门类比较齐全，既能满足国内市场需求，又具有一定出口竞争能力的产业，并实现了持续、快速、健康发展的良好态势。广东食品产业保持平稳健康发展，农产品供应充足，工业生产平稳增长，2017年上半年，主营收入和利润总额分别达到59499.2亿元和4092.4亿元，同比分别增长8.7%和6.9%。与此同时，食品工业投资规模持续增长。2016年食品工业完成固定资产投资额21926.2亿元，是2012年的171%；2017年上半年完成固定资产投资额9517.8亿元，同比增长3.7%。广东整个食品安全形势良好，没有出现大面积的、突发性的食品安全事件，全省食品产业利润同比增长10.8%，餐饮业收入2947.15亿元，同比增长11%，保持在全国首位。

《广东省食品产业“十三五”发展规划》(征求意见稿)提出，到2020年，全省食品产业主要经济指标居全国领先。“十三五”期间，食品工业年均增长率为10%左右，2020年总产值达到10000亿元。规划中提出：区域食品产业在广东有一定的优势。根据规划，“十三五”期间，广东将加强10大产业集群的区域建设，其中包括在汕头、东莞、中山、潮州和云浮等地建设肉类加工基地；在深圳、佛山等珠三角地区及清远地区建设饮料制造业基地；在广州、深圳、新兴等地建设乳品原料和乳制品养殖生产基地等。其次，广东食品行业协会还将重点建设食品各行业的追溯体系，首先在广东传统保健食品、凉果、肉制品领域选取50到100家企业作为试点，建设原辅材料的追溯体系。

(2) 新食品安全法的法制化管理需要大批的食品检验与质量安全控制技术人才

食品的安全问题不仅涉及到广大人民群众的生命安全与健康,还涉及到生产经营企业的经济利益,既关系到社会的稳定,又关系到经济的发展。近年来,我国“问题食品”之多、涉及范围之广、造成恶果之重,已到了令人谈“食”色变的地步。根据世界卫生组织的统计,发达国家食源性疾病的漏报率在90%以上,而发展中国家则超过95%,据此测算,我国每年有近40万人遭受食物中毒,此数字足以让我们引起重视。2015年10月1日新修订的《食品安全法》开始施行。这部经全国人大常委会第九次会议、第十二次会议两次审议,三易其稿,被称为“史上最严”的食品安全法,新法围绕最严谨的标准,最严格的监管,最严格的处罚和最严肃问责的要求,切实化解食品安全治理的难题,来确保人民群众的饮食安全。此次修法有五大特点,一是更加突出预防为主;二是建立最严格的全过程的过程控制;三是创新食品安全的监管制度;四是建立最严格的法律责任制度;五是突出食品安全制度共治体系。

在严格法律责任方面,首先是强化了企业主体责任的落实,明确提出食品生产经营者是食品安全第一责任人,对其生产经营的食品安全负责。食品作为一种特殊产品,直接关系到公众的身体健康和生命安全,食品企业是最需要讲道德良心和社会责任的,最需要法律规范和社会监督的。如果食品生产经营者出现违法行为,违反了保证食品安全的社会责任,危害到公众的身体健康和生命安全,就理应受到法律制裁,并对受害者承担起损害赔偿等相应的法律责任。其次,新法规定食品生产经营者应当依照本法的规定,建立食品安全追溯体系,保证食品可追溯。此外,应当对召回的食品,要采取无害化的处理,包括销毁,预防再次流入市场。最后,新法首次对网络食品交易做出明确规定,要求网络食品交易第三方平台提供者对入网食品经营者进行实名登记,并登记审查许可证,明确其食品安全责任。

新法的实施给食品检验工作带来了难得的发展机遇,大大提高了企业对高水平、高技术的食品检验人才需求。

3. 食品检验检测专业人才现状分析

国内食品领域专家认为,造成食品安全问题的一个重要原因是目前食品生产过程中懂得食品安全专业知识、有高素质、高能力的技术人员极其匮乏。食品的种类非常多,按照国家标准食品有54大类,占国民经济的比重很高,从1997年至今,中国食品行业的产值始终在GDP总量中占第一位。随着科学技术的发展,食品生产过程使用的物质越来越多,采用的生产技术越来越先进,要提高产品的质量安全,必须提高技术人员专业水平。

食品安全问题对该行业人力资源的开发提出了新的要求:食品安全首先需要发现“新难”问题的专业检测人才。现代科学技术不断发展、环境不断变化、生活水平不断提高,食

品安全问题越来越多，“疯牛病、二恶英”出现时，我们国家当时只有极少数的几个人会检测。因此保障食品安全首先需要大量能发现问题的检验人员。食品安全还需要既懂检测又懂管理控制的复合型人才。从市场管理的角度来看，只有从生产、管理环节同时入手，对食品市场进行现代管理，才能解决食品安全问题。现代管理需要运用法律、经济、行政等多种手段综合管理，这就要求食品安全管理人才既懂得食品安全的专业技术方面的知识，还需要经济、管理方面的知识。食品安全既需要专业技术人才，也需要大量既懂专业技术，又懂管理、经营的复合型人才。

4. 广东地区食品检测专业人才需求

随着我国社会的发展，“十三五”期间，我国步入中等收入阶段，国民对食品的消费要求发生了几个巨大的转变，从生存型转向健康型，从“吃饱、吃好”转向“吃的安全、吃得健康”，食品消费呈现多样化，食品工业成为我国国民经济发展中高速增长的重要驱动力。

《中国食品产业发展报告(2012—2017)》指出，我国食品工业总量效益平稳增长，支柱产业地位稳固。食品工业主营业务收入在全国工业占比稳居各行业之首，2016 年达到 10.4%，过去 5 年，食品工业盈利能力持续高于全国工业平均水平。报告显示，2017 年上半年，食品工业增加值同比增长 6.7%，比全部工业高 1.4%，规模以上食品工业企业主营收入和利润总额分别达到 59499.2 亿元和 4092.4 亿元，同比分别增长 8.7%和 6.9%，增速均高于全国工业平均水平。快速发展的食品行业对食品检验技术专业人才会有迫切的需求，同时对食品行业高职技术应用人才的专业知识、能力和综合适应能力也有了更高的要求。随着中国对食品行业重抓食品发展四大工程(放心食品、绿色食品、功能食品和特色食品工程)和九大基地(肉类加工、方便食品和功能性食品、饮料制造业、水产品加工、果蔬贮运加工、调味品生产、制糖、焙烤和糖制品、食品添加剂)的建设，全力推进传统食品产业的现代化升级发展，对食品检验和食品质量安全控制技术人才的需求将进一步扩大。

《食品安全法》既为食品检测工作提供了法律依据的支撑，还为改变现有食品检验模式提供了依据，同时也对细化法律要求，制定执行性文件提出了更高的要求。新法中的第 33 条，明确规定食品生产企业应具有专职或者兼职的食品安全专业技术人员、食品安全管理人员。此外，新法中相关的各项工作能迅速跟上，确保食品检验工作有条不紊地展开，都需要大量的食品专业技术人才去完善实施。我们从学生顶岗实习和学院毕业生就业招聘会获得的信息也表明，广东省对于食品检测和食品质量安全控制技术岗位的人才需求缺口很大。

广东省的大多数食品生产企业对食品检验人员都有较强的需求，但平均每个单位每年需

求人数不多，约 2-3 人左右。而广东省的食品企业数目众多，所以需求总量还是比较高，每年约 1000 人左右。在对食品相关企业和单位中，可以了解到大多数食品企业或相关单位都设有食品检验岗位，对专业检验人员有一定的需求。调查中发现，企业招聘学生重点关注的是学生丰富的食品检测技术知识，较强的实践操作技能以及一定的食品质量与安全管理知识。而他们对毕业生的学历要求并不高。这样，我们高职院校的毕业生受到了企业的认可和赞同，相比与本科院校和研究生，具有成本上的优势，相比于中专生，又具有一定的发展潜力，特别适合食品检测这个岗位。最近几年，食品检验技术专业的每年招生人数约 200 人，在广东省这个食品大省中具有很好的就业前景。

5. 广东食品检验检测专业点分布、招生与就业岗位分布情况

广东地区高校 130 多所，其中职业技术学院 69 所。开设食品相关专业 19 个，专科层次的有 15 个，分别为：食品药品监督管理、食品加工技术、食品检验技术、食品贮运与营销、食品机械与管理、食品生物技术、食品卫生检验、食品分析与检验、食品加工及管理、食品检测及管理、食品工艺与检测、营养与食品卫生、食品工艺技术、绿色食品生产与经营、绿色食品生产与检测。其中开设食品检验检测技术专业的高校有 10 所院校，深圳职业技术学院、广州城市职业技术学院、阳江职业技术学院、广东食品药品职业学院、佛山职业技术学院、揭阳职业技术学院、广东轻工职业技术学院、广东环境保护工程职业技术学院、广州城市职业学院。这些院校食品检测专业的就业岗位基本都分布在以下两个方向：

(1) 食品检测方向的就业岗位：食品检验员、食品监督员和企业品控员。就业单位有地方商检局、质量技术监督局、工商局、卫生监督局、卫生防疫站等，需要检验人员定期或不定期到食品市场进行现场检查食品安全和指导检验人员工作。

(2) 食品质量与安全方向的就业岗位：食品质量管理员、食品安全管理员、食品检测工、食品生产加工操作员等，主要就业单位食品生产加工企业、餐饮服务行业、地方商检局、质量技术监督局、工商局、卫生监督局、卫生防疫站等，主要从事生产过程质量与安全控制管理、餐饮食品安全管理工作、食品原辅料、半成品、成品检测工作等。

6. 我院食品检验检测专业培养目标的定位

本专业的培养目标为：旨在培养德、智、体全面发展，具有良好职业道德和法制观念，具备扎实的职业发展基础及基本职业素养，能适应社会主义市场经济建设需要、具备创新精神与创业意识；掌握食品质量安全检验检测、营养指导的基本知识和综合职业能力，从事食品加工产业链生产经营相关环节食品检验、质量安全管理、营养指导与管理等一线工作的高级技术技能型人才。

培养目标定位：高素质劳动者和复合型技术技能人才。

层次定位：专科层次的高等职业技术教育。

培养方向定位：本专业主要培养从事生产一线技术工作，“下得去，留得住，用得上”的人才。

二. 工程过程系统化课程体系的形成

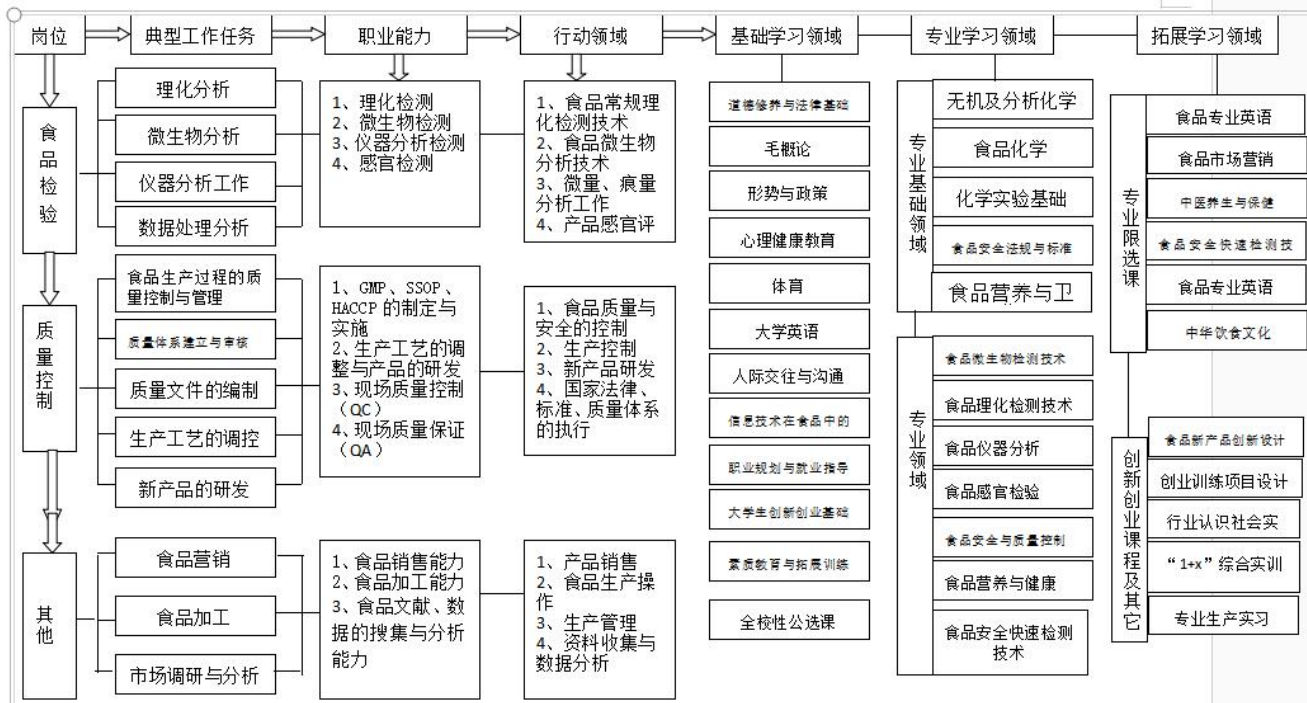
1. 学校与企业共同研讨确定课程开发思路

在食品检验检测技术人才培养模式改革创新过程中，按照校企合作构建工学结合人才培养方案的思路，通过聘请知名专家、企业技术骨干，组成专业建设指导委员会，开展专业建设与发展研讨会，听取企业专家对本专业人才培养方案的意见和建议。与多家知名食品企业合作，共同研讨，以专业核心课程建设为逻辑起点，形成有专业特色的“食品检验项目驱动、专业技能分项集成”的工学结合人才培养模式，构建由“基础及素质类课程 + 专业核心课程 + 拓展类课程 + 综合实践能力类课程”的课程体系。

2. 确定职业岗位典型工作任务

职业领域	就业岗位	典型工作任务
食品检测	食品化验员	①检验设备、器皿的准备；②培养基、溶液的配制；③采样及/或检验样品的制备；④检验设备的使用与维护；⑤食品原料、产品等感官指标检验；⑥微生物学指标检验；⑦食品理化指标检验；⑧食品原料、半成品、成品、包材等的检验；⑨检验结果的分析。
食品质量控制	现场品控员（QC）	①产品成品、原辅材料的检验；②生产加工过程中的管控及制程数据的统计、分析；③能对产品在生产过程中存在的问题进行分析总结。
	质量保证（QA）	①质量管理体系的建立和维护；②组织实施GMP有关质量管理的规定；③组织制定原辅料、包装材料的质量标准和其他文件；④原辅料、成品的质量保证和放行；⑤质量培训工作。
食品生产加工	生产操作工	①熟悉生产工艺规程、标准岗位操作程序；②进行常规和关键生产工序的操作；③能操作与维护常见的食品加工设备。
	生产管理	①进行车间日常生产管理，员工调整及工作计划安排；②能够进行食品企业生产计划编制；③熟悉食品企业典型产品的生产、质量、卫生与安全控制。

3. 典型工作任务领域和学习领域转换



4. 专业课程体系的形成

表 7: 职业岗位分析表

序号	核心工作岗位	岗位描述	职业能力要求及素质	专业课程
1	产品检验	1-1 样品采集及处理	专项能力： ①检验设备、器皿的准备； ②培养基、溶液的配制； ③采样及/或检验样品的制备； ④检验设备的使用与维护； ⑤食品原料、产品等感官指标检验； ⑥微生物学指标检验； ⑦食品理化指标检验； ⑧检验结果的分析； ⑨技术管理等工作。 职业素养： ①具备爱岗敬业、诚实守信、勤奋工作、奉献社会等职业道德； ②讲求诚信，有实事求是的科学态度； ③具有资源节约、清洁生产、安全生产的观念； ④具有较强的继续学习能力，具有解决问题能力，具有一定的创新能力； ⑤具有较好的与人合作和社会交往能力。	化学实验基础 无机及分析化学 食品微生物检测技术 食品理化检测技术 食品仪器分析 食品感官检验 食品化学 实验室质量管理体系
		1-2 产品理化指标检验		
		1-3 产品微生物指标检验		
		1-4 产品感官检验		
		1-5 实验室管理		
2	食品质量控制	2-1 食品加工过程不合格品控制	专项能力： ①生产线的在线控制，包括产品品质、生产操作及卫生管理等； ②能对产品在生产过程中存在的问题进行分析总结； ③有关认证方面的资料准备。 ④熟知生产车间的规范操作和卫生管理； ⑤进行企业 QS、ISO9001、ISO22000 等认证的申请和管理； ⑥车间记录审核工作。 职业素养 ①具备爱岗敬业、诚实守信、勤奋工作、奉献社会等职业道德； ②讲求诚信，有实事求是的科学态度； ③具有资源节约、清洁生产、安全生产的观念； ④具有较强的继续学习能力，具有解决问题能力，具有一定的	食品化学 食品安全与质量控制 食品安全法规与标准 食品企业管理 食品加工技术
		2-2 在线质量监测		
		2-3 加工环境、人员等的卫生控制		
		2-4 企业质量、安全管理体系的编制与执行		

			<p>创新能力；</p> <p>⑤具有较好的与人合作和沟通能力。</p>	
3	营养指导	3-1 营养知识宣传	<p>专项能力：</p> <p>①饮食营养指导</p> <p>②营养及食品安全知识的宣教工作</p> <p>③对目标人群进行营养搭配</p> <p>④营养成分计算</p> <p>职业素养：</p> <p>①有食品安全的意识</p> <p>②确立严谨求实的科学态度和客观公正的工作作风</p> <p>③具备敬业爱岗、吃苦耐劳的良好职业道德</p>	<p>食品营养与卫生</p> <p>绿色食品概论</p>
4	食品品评	4-1 对食品进行感官品评	<p>专项能力</p> <p>①对原料相关产品进行感官质量评价；</p> <p>②对加工过程中的相关产品进行感官质量分析。</p> <p>③对储存过程中相关产品的感官质量进行鉴定。</p> <p>④进行相关产品分等、分级的感官质量评价。</p> <p>⑤对新开发相关产品的感官质量进行评价。</p> <p>⑥对相关产品配料和工艺提出改进意见。</p> <p>职业素养</p> <p>①具备爱岗敬业、诚实守信、勤奋工作、奉献社会等职业道德；</p> <p>②讲求诚信，有实事求是的科学态度；</p> <p>③具有资源节约、清洁生产、安全生产的观念；</p> <p>④具有较强的继续学习能力，具有解决问题能力，具有一定的</p> <p>创新能力；</p> <p>⑤具有较好的与人合作和沟通能力。</p>	<p>食品感官评价</p> <p>食品理化检测技术</p> <p>食品微生物检测技术</p> <p>食品加工技术</p> <p>食品添加剂的应用</p>

附件 1：《素质教育与拓展训练课程》学分认定办法

本方案中《素质教育与拓展训练课程》需要进行学分替换，按学术讲座、社会实践、职业技能大赛、实训室开放四个类别贯穿在五个学期，在第五学期末统一录入成绩。并且只对该学期前已经完成学分认定的学生进行操作，该门课程认定学分上限为 4 学分。具体学分认定与替换办法参考《茂名职业技术学院学分认定与替换管理办法（试行）》，并结合食品教研室规定执行，需要学生提供相关材料申请认定。认定范围和标准如下：

（一）学术讲座或报告

听取学院和系部举办的各类学术讲座或报告累计五次以上（包括五次）获 1 学分，3 次以上未到 5 次获 0.5 学分。

（二）社会实践

- 1、社会实践（寒暑假），国家级参加一次记 3 学分，省级参加一次记 2 学分，校级参加一次记 1 学分。
- 2、勤工助学，经考核合格，参加一次（满一年）记 1 学分。
- 3、志愿者服务，累计满 20 小时记 1 学分。
- 4、公益活动或义务劳动，累计满 20 小时记 1 学分。
- 5、见义勇为，记 3 学分。

（三）职业技能大赛

以学校认可的职业技能大赛为准，参加同一竞赛按照所获得最高奖项获得学分。集体参赛的所有学生均可获得相同的学分。

- 1、获校级一等奖记 2 学分、二等奖记 1 学分。
- 2、省部级一等奖记 4 学分、省部级二等奖记 2 学分、省部级三等奖记 1 学分。
- 3、国家级一等奖记 6 学分、国家级二等奖记 4 学分，国家级三等奖记 2 学分。
- 4、国际级学科竞赛（经学校认可为准），参照国家级执行。
- 5、其他非学术组织、行业协会举办的行业类学科竞赛（经学校认可为准），获三等奖以上（含三等）记 2 学分。

（四）技能实践

- 1、做老师实验助理，累计 15 学时记 1 学分；
- 2、参与老师科研课题，累计满 15 学时记 1 学分；
- 3、利用实验室开放时间，在专业教师指导下进行创新创业实验，成果显著，累计满 15 学时记 1 学分。
- 4、参加院级以上组织的各类文、体育活动，如运动会、文娱晚会等，参加一次记 0.5 学分，最高记 1 学分。

2023-2024 学年第一学期食品检验检测技术专业教学计划变更

专业名称	课程名称	原教学计划				变更后教学计划			
		总学时	周学时	起始周	学分	总学时	周学时	起始周	学分
食品检验检测技术专业	人际交往与沟通	36	4	1-9	2	36	4	1-9	2
	食品感官检验	48	5	1-10	2.5	48	3	1-16	2.5
	实验室质量管理体系	48	5	1-10	2.5	48	4	1-12	2.5
	中医养生与保健	48	5	1-10	2.5	48	3	1-16	2.5
	食品企业管理	48	5	1-10	2.5	48	3	1-16	2.5
	绿色食品概论	48	5	1-10	2.5	48	3	1-16	2.5
	食品新产品创新设计	18	18	20-20	1	36	18	19-20	2
	食品专业毕业论文(设计)	72	18	12-15	4	108	18	12-17	6
	食品专业顶岗实习	72	18	17-20	4	0	0	0	0
食品检测项目设计实训					18	18	18	1	
合计		402			23.5	402			23.5

注：标黄色的课程是学时数发生变更的课程。

